

GUÍA N° 2 TECNOLOGÍA

SEGUNDO SEMESTRE

NOMBRE:

CURSO: 5°

FECHA:

OBJETIVO DE APRENDIZAJE: Elaborar un producto tecnológico para resolver problemas y aprovechar oportunidades seleccionando y demostrando dominio en el uso de : -técnicas y herramientas para medir, marcar, cortar , unir, pegar, mezclar, lijar, serrar, perforar y pintar, entre otras - materiales como papeles ,cartones, maderas, fibras, plásticos, cerámicos, metales, desechos, entre otros.

OBJETIVO ESPECÍFICO: Investigar y describir los materiales, herramientas, procedimientos e ingredientes que se utilizan para la elaboración de un producto alimenticio.

UNIDAD 3: Elaboración, prueba y evaluación de objetos tecnológicos usando distintas técnicas, materiales y herramientas.

* Envía el trabajo desarrollado al siguiente correo electrónico: profesora.bertamiranda@gmail.com

Elaboración de un producto alimenticio

Las **técnicas de fabricación** son parte de un proceso que se sigue para distinguir las partes o piezas que integran un objeto, se define que tipo de materiales y herramientas se utilizaran o se utilizaron en su fabricación y por medio de la representación gráfica elaborar su diseño.

Para preparar alimentos tenemos que tener claro que es un proceso que lleva pasos a seguir de forma ordenada, limpia y un tiempo estipulado.



Por ejemplo, este cocinero para poder guardar frutas en conserva, necesitó de varios elementos y pasos a seguir:

- Espacio adecuado y limpio, receta.
- Frutas variadas
- azúcar
- Cuchillo
- Frascos
- cocina
- Olla para cocer la fruta

INSTRUCCIONES (utilizar una hoja en blanco)

- Elige **uno** de los siguientes alimentos :
Sándwich, postre, ensalada, queque, cazuela.
- Investiga lo siguiente:
 - Ingredientes que se utilizan para elaborarlo.
 - Herramientas y materiales que se utilizan en su elaboración.
 - Receta o pasos para la elaboración del alimento.
 - Dibujar el resultado y colorear(Descripción gráfica)
 - Completa el siguiente cuadro con algunos puntos solicitados anteriormente

Producto a elaborar	Ingredientes	Herramientas y materiales	Receta para elaborar el alimento.

Imagina que preparaste realmente el alimento que escogiste y dibuja como crees que sería.





Pauta evaluación formativa

Indicadores	Logrado	Medianamente Logrado	Escasamente logrado
Completa el cuadro solicitado			
Dibuja producto terminado			
Se nota claridad en el trabajo realizado			