



EDUCACIÓN TECNOLÓGICA

Semana 35

Lunes 14 hasta viernes 18 de diciembre

RETROALIMENTACIÓN



María Isabel Trujillo Pino
Profesora TECNOLOGÍA
6° año básico

NO IMPRIMIR



NO IMPRIMIR

SEMANA 35

Lunes 14 hasta el viernes 18 de diciembre

Objetivo de Aprendizaje

Planificar la elaboración de objetos tecnológicos, incorporando la secuencia de acciones, materiales, herramientas, técnicas y medidas de seguridad necesarias o alternativas para lograr el resultado deseado, discutiendo las implicancias ambientales y sociales de los recursos utilizados

Actitudinal

Demostrar curiosidad por el entorno tecnológico, y disposición a informarse y explorar sus diversos usos, funcionamiento y materiales.

Articulación

Contenido

Problema y solución

Recursos

Cuaderno



NO IMPRIMIR

Normas para Clase Virtual



- DURANTE LA CLASE MANTENER EL MICRÓFONO APAGADO.
- INGRESAR CON EL CORREO INSTITUCIONAL
- SI TIENES UNA DUDA O CONSULTA ENCENDER LA CÁMARA Y LEVANTAR LA MANO.
- MANTENER UN LENGUAJE ACORDE A LA CLASE
- CUMPLIR CON ASISTENCIA Y PUNTUALIDAD
- UTILIZAR CHAT PARA DUDAS O CONSULTAS



Ruta de Aprendizaje

Escucha y sigue las normas que te entregará el profesor

Lee, e identifica las habilidades del objetivo de la clase.

Identificar problema y dar solución

Tarea

Escribe de que forma hubieses promocionado la venta de queque Pink



BOSQUEJO

Diseño o proyecto de una obra artística, hecho de manera provisoria, solamente con los elementos esenciales.

Semana 33

Nombre

Curso

Problemas



Objetivo:

Reconocer la estructura de la receta
como un proceso tecnológico e
identificar la secuencia de acciones
para obtener un buen producto.



NO IMPRIMIR

Hoy espero que logren.....



Muchas familias se vieron afectadas y quedaron desempleadas, por lo que tomaron otras opciones para salir adelante.

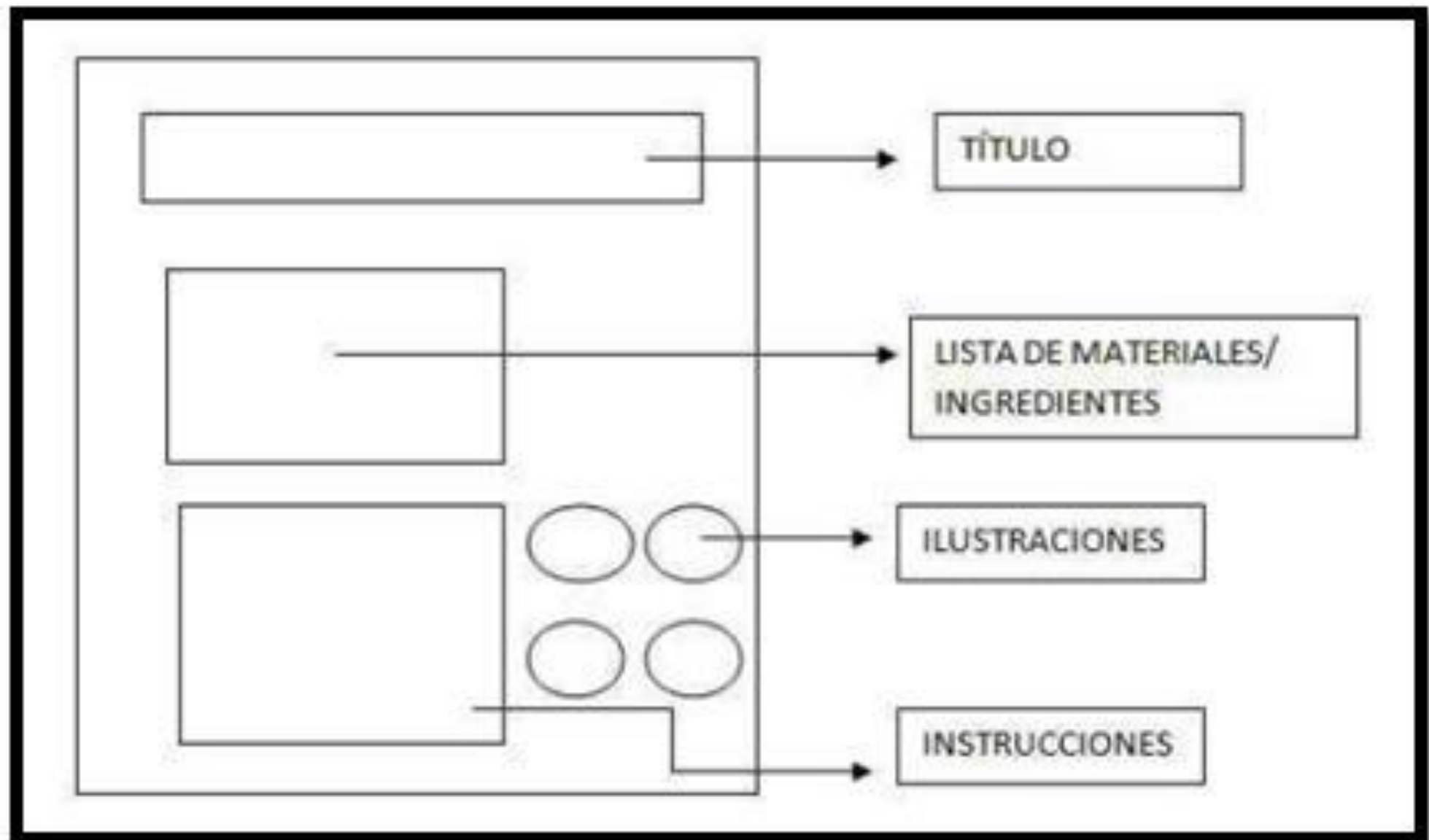
AÑO 2020 PANDEMIA

¿Qué habrían
hecho ustedes?





Partes de una receta



Queque

Pink

(1 QUEQUE REGULAR)



1 A 2
BETARRAGAS
PICADAS



1 TAZA DE
AZÚCAR



1 HUEVO

2 CUCHARADAS DE
MANTEQUILLA



1 ½ TAZAS DE
LECHE ENTERA



2 TAZAS DE HARINA
CON POLVOS DE
HORNEAR

PREPARACIÓN

- PIDE A UN ADULTO QUE PRENDA EL HORNO A 180°C.
- LLENA UNA OLLA MEDIANA DE AGUA HASTA LA MITAD. PON DENTRO LAS BETARRAGAS Y COCÍNALAS A FUEGO MEDIO HASTA QUE ESTÉN BLANDAS (15 MINUTOS). CUANDO SE ENFÍEN PÉLALAS Y PÍCALAS EN 4 PEDAZOS. EN LA MINIPIMER O LICUADORA HAZ UN PURÉ CON ELLAS. SE UTILIZARÁ MÁS ADELANTE.
- BATE EL AZÚCAR CON LA MANTEQUILLA. AGREGA EL HUEVO Y SIGUE BATIENDO. AÑADE LA LECHE Y SIGUE CON LA HARINA. HASTA FORMAR UNA CREMA.

1 CUCHARADITA DE
JUGO DE LIMÓN



1 TAZA DE
AZÚCAR FLOR



PARA EL GLASEADO

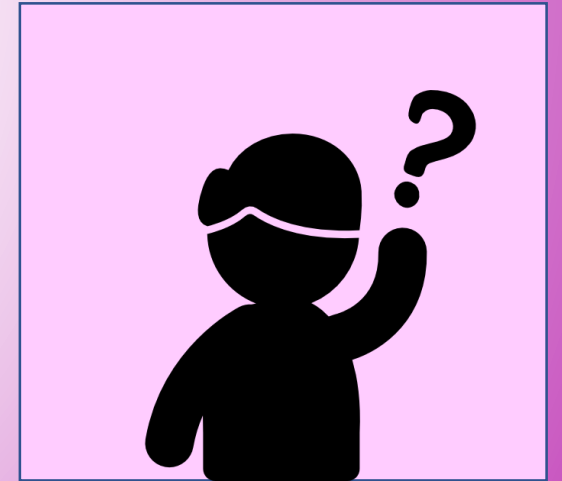
- AGREGA TRES CUCHARADAS DEL PURÉ DE BETARRAGA (NO TE ASUSTES. NO QUEDA CON SABOR A ESTA VERDURA) Y REVUELVE BIEN.
- ENMANTEQUILLA UN MOLDE PARA QUEQUE Y VIERTES LA MEZCLA.
- HORNEA POR 40 MINUTOS. PARA SABER SI ESTÁ COCIDO DEBES METER UN PALITO EN LA MASA. SI SALE SECO SIGNIFICA QUE LO ESTÁ.
- **PARA EL GLASEADO:** PON EL AZÚCAR FLOR EN UN BOL. AGREGA EL LIMÓN DE A POCO. BATIENDO SIN PARAR, HASTA QUE QUEDE UNA CONSISTENCIA DE CREMA.
- UNTA AL QUEQUE Y DEJA QUE SE ENDUREZCA.

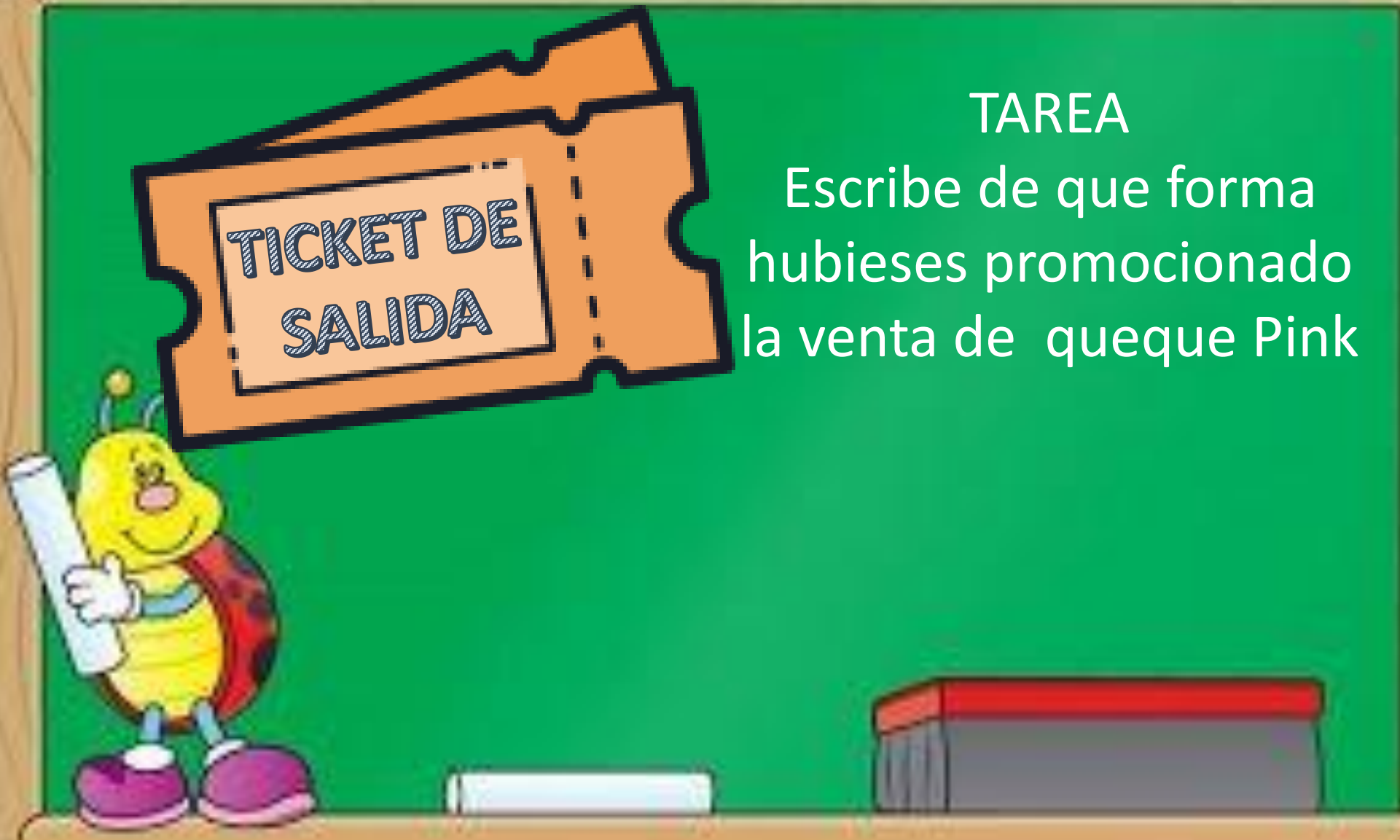
RESPONDE EN TU CUADERNO

¿Qué medidas de higiene debe tener una persona que cocina?



¿Cuál sería el último paso antes de Poder vender el queque Pink?





**TICKET DE
SALIDA**

TAREA

Escribe de que forma
hubieses promocionado
la venta de queque Pink