



Colegio Sol de Chile Lo Espejo
Departamento de Educación Tecnológica
Profesora: Elizabeth Muñoz Vargas
Correo: emunoz@colegiosoldechile.cl
Cursos: Quinto Básico

Guía de educación tecnológica

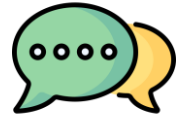
“EVALÚO LO QUE CREO”



Nombre	
Curso	
Correo	

Mensaje:

-Queridos/as alumnos y alumnas, espero se encuentren muy bien. Estamos viviendo un proceso difícil y desconocido, las salas de clases están en pausa, pero por mientras estamos trabajando de otra manera, entregándote contenidos para enriquecer tus aprendizajes. Desarrolla esta guía a conciencia y no olvides que siempre puedes preguntar tus dudas a través de las redes sociales, estamos todos tus profesores a disposición.



Recuerda la distancia social, lavarte las manos cada vez que puedas y usar mascarillas en lugares públicos. Ya volveremos a la normalidad, pero necesitamos de tu ayuda para salir adelante.

Cariños profesora Elizabeth Muñoz Vargas.

Objetivos:

- Comprender e identificar técnicas de elaboración de un producto, integrando ideas personales.
- Crear y disfrutar un producto alimenticio en base a técnicas de elaboración para identificar gustos colectivos, participando activamente.
- Elaborar un informe sobre la recepción del consumidor para debatir e integrar conceptos aprendidos.



Instrucciones:

- Lee con atención y comprende la siguiente guía.
- Utiliza mayúscula cuando sea necesario.
- Respeta las normas ortográficas, desarrolla la guía con letra clara y legible.
- Para responder la guía utiliza un lápiz mina, lápiz pasta azul o negro.
- Te invito a fotografiar el proceso del trabajo y el resultado final, para luego subirlo a las redes sociales y etiquetar a la profesora.



Importantes:

- Sigue las instrucciones necesarias para el desarrollo de la actividad.
- En cada trabajo o guía que entregues, por favor escribe nombre, apellido y curso.
- La guía resuelta junto a su actividad entrégala cuando exista una nueva entrega de cajas JUNAEB o envíala al correo electrónico de la profesora: e.munoz@colegiosoldechile.cl





Colegio Sol de Chile Lo Espejo
Departamento de Educación Tecnológica
Profesora: Elizabeth Muñoz Vargas
Correo: emunoz@colegiosoldechile.cl
Cursos: Quinto Básico

Estimados/as estudiantes antes de comenzar con un nuevo aprendizaje realizaremos un pequeño recordatorio de lo aprendido en la guía anterior, para esto responde las siguientes preguntas:

1.- Explica a través de un ejemplo la definición de “necesidad”.

2.- ¿Para que sirve una “planificación”?

Técnicas para un proceso de elaboración de un producto

Cuando elaboramos un producto aplicamos algunas técnicas para que nuestra creación tenga un resultado adecuado y óptimo. Esas técnicas son empleadas con herramientas que requieren de una habilidad. Entonces, podríamos decir que la acción que ejercemos con una herramienta en particular es la técnica propiamente tal.



Por ejemplo:

La acción de cortar (técnica) la aplicamos mediante una tijera (herramienta).

Muchos de los objetos o productos están creados por medio de una técnica y/o herramienta. Una técnica tiene como fin obtener un resultado determinado.

Calidad de un producto u objeto

Según la Real Academia Española, el concepto de necesidad se define de la siguiente manera:

“Propiedad o conjunto de propiedades inherentes a algo, que permiten juzgar su valor”. Es decir que, cuando evaluamos la calidad de “algo” ejercemos un juicio de valor determinado por nuestros conocimientos, gustos, experiencia, etc. Este juicio es fundamental en la tecnología ya que se requiere la evaluación de la calidad de estos para ser posteriormente comercializados y no perjudiquen al ser humano en su posterior uso. Por ejemplo, cuando se elaboran vehículos, estos se someten a pruebas de calidad ya que luego pueden experimentar siniestros que perjudicarán la vida de las personas que lo usen.





Colegio Sol de Chile Lo Espejo
Departamento de Educación Tecnológica
Profesora: Elizabeth Muñoz Vargas
Correo: emunoz@colegiosoldechile.cl
Cursos: Quinto Básico

ACTIVIDAD, con nota:

Luego de haber comprendido la importancia de las técnicas y la calidad en un objeto o producto, te propongo el siguiente desafío:

Deberás crear un informe basado en la elaboración de un alimento.



MATERIALES:

- Utensilios e ingredientes para la confección del alimento.
- Hojas cuadriculadas y blancas.
- Lápices de colores, lápiz grafito, regla, tijera y pegamento.

PASOS:

1.- Selecciona una receta y elabórala con ayuda de un adulto responsable. Recuerda ir tomando apuntes de cada paso que realizarás ya que serán de gran ayuda para finalizar tu informe.

2.- Degusta y prueba tu elaboración junto con tu familia, aprovecha de compartir un momento agradable. Pídeles que evalúen la calidad de tu receta, según los siguientes criterios:

- Sabor
- Presentación
- Creación basada en técnicas

3.- Crea una encuesta de 5 preguntas (en las hojas cuadriculadas), las que deberás aplicarlas a los familiares que degustaron tu receta. Luego, elabora un gráfico de barras con las respuestas de la encuesta aplicada (en una hoja blanca).

4.- Reúne todos los datos de elaboración de tu receta y elabora un informe con los siguientes puntos, utilizando las hojas cuadriculadas solicitadas:

-Portada:

Nombre del colegio, nombre del alumno/a, curso, fecha, asignatura, imagen, nombre de la profesora.

-Índice, en este punto se escriben los subtítulos con el número de página donde puedes encontrar la información, cómo, por ejemplo:

- Ingredientes..... Pág. 3
- Herramientas y técnicas..... Pág. 4
- Receta con pasos..... Pág. 4 y 5
- Encuesta y resultados..... Pág. 6
- Gráfico de barra..... Pág. 7

-Desarrollo:

Nombre del producto, dibujo/imágenes, ingredientes, herramientas, técnicas utilizadas para la elaboración, y resultados de la encuesta.

-Conclusión, en este punto deberás escribir una pequeña reflexión sobre el trabajo, lo que aprendiste, etc.

-Anexo: adjuntar encuestas



Colegio Sol de Chile Lo Espejo
Departamento de Educación Tecnológica
Profesora: Elizabeth Muñoz Vargas
Correo: emunoz@colegiosoldechile.cl
Cursos: Quinto Básico

-Grafico de los resultados de la encuesta.

Finalmente...

Responde y reflexiona sobre las siguientes interrogantes:

1.- **¿Consideras que es importante evaluar la calidad de un objeto o producto?**

2.- **Completa la siguiente tabla basándote en la receta que realizaste tu informe.**

NOMBRE DE LA RECETA	INGREDIENTES	TÉCNICAS	HERRAMIENTAS



Colegio Sol de Chile Lo Espejo
Departamento de Educación Tecnológica
Profesora: Elizabeth Muñoz Vargas
Correo: emunoz@colegiosoldechile.cl
Cursos: Quinto Básico

Pauta de evaluación:

INDICADORES	PUNTAJE IDEAL	PUNTAJE OBTENIDO
ASPECTOS DE FONDO		
En el desarrollo del informe se encuentran los puntos solicitados con sus respectivas descripciones (<i>nombre del producto, dibujo/imagen, ingredientes, herramientas, técnicas utilizadas, resultados de las encuestas y gráfico de resultados</i>).	6 puntos	
El informe tiene conclusión clara y coherente con el tema expuesto.	2 puntos	
Adjunta las encuestas con las cinco preguntas respondidas.	2 puntos	
Se encuentra el gráfico solicitado según los resultados de las encuestas.	1 punto	
ASPECTOS DE FORMA		
Utiliza los materiales necesarios.	1 punto	
El trabajo tiene la portada con los puntos indicados (<i>nombre del establecimiento, nombre y apellido, curso, asignatura, imagen, profesor/a</i>).	1 punto	
El informe no tiene más de 3 faltas ortográficas.	3 puntos	
Puntaje Total:	16 puntos	

