



COLEGIO DOMINGO EYZAGUIRRE
SAN BERNARDO
ASIGNATURA: TECNOLOGÍA
PROFESOR (a): MASSIEL DURÁN

Guía Pedagógica N° 11 TECNOLOGÍA

Nombre:	Curso: 6° _____
Fecha inicio: Octubre	Fecha: Octubre
Puntaje de la prueba: 22 puntos	Obtenido:

Descripción Curricular de la Evaluación

Eje	Diseñar
Objetivos	OA02
Habilidades a evaluar	Aplicar, experimentar
Indicadores	9

Correo: me.duranmorales@gmail.com

Instagram: @_artechology

WhatsApp: +56963200481

INSTRUCCIONES: Estimado/a estudiante, a continuación, deberás realizar una actividad práctica sobre los temas tratados en guías anteriores, consiste en la creación de un instructivo de cocina, donde debes escribir los pasos a seguir para la elaboración de una receta. Para obtener un mejor resultado, guíate por la pauta a continuación. Una vez lista la actividad, toma una fotografía y envíala por los medios anteriormente escritos (WhatsApp, Instagram, Correo). ¡Éxito!

Ejemplo:

Arroz con Pollo

INGREDIENTES

- -1 1/2 taza de arroz.
- -4 presas de pollo.
- -1/4 taza de aceite.
- -1 unidad de cebolla mediana picada en cuadraditos.
- -2 dientes de ajos picados finamente.
- -1/8 taza de aji amarillo licuado.
- -3/4 taza de culantro (licuar con poco agua).
- -1 pimiento mediano (1/2 picado en cuadraditos y 1/2 en tiras largas para decorar).
- -1 taza arvejas verdes frescas.
- -1/4 taza de choclo desgranado.
- -Sal yodada y pimienta al gusto.

PREPARACIÓN

A las presas de pollo echarles sal y pimienta. En una olla, colocar el aceite y freír las presas de pollo, cuando las saques, en la misma olla dora la cebolla, el ajo, el aji y el culantro licuado a fuego lento.

Luego, colocar encima las presas de pollo, añadir agua y seguir cocinando hasta que el pollo esté listo. Retirar las presas a otro recipiente con cuidado y colocar una tapa para que no se enfríen.



A la preparación anterior incorporar el arroz, las alverjitas peladas, el choclo y el pimiento picado. Sazonarlo con sal, agregar agua y sigue cocinando por 20 minutos hasta que el arroz esté graneado y las alverjitas y el choclo estén cocidos.

Sirva el arroz con las presas de pollo bien calientes y adornar con las tiras de pimiento.

Indicadores	puntaje
Elige una correcta receta de cocina	2
Escribe el instructivo paso a paso para la elaboración de la receta	3
Los pasos a seguir son en orden cronológico	4
Los pasos de la receta están completos, desde buscar los materiales hasta el resultado final	4
Actividad se encuentra manuscrita (no en computador)	3
Redacción y ortografía	3
Letra clara y legible	3

Total:

22 puntos