



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

Guía Pedagógica N°2 Tecnología

Nombre:	Curso: 6to ___
Fecha inicio: MAYO	Fecha JUNIO

Descripción Curricular de la Evaluación

Nivel	N° 1 (2020)
EJE	Hacer- Materiales, herramientas y equipos.
Objetivos	OA02
Habilidades a evaluar	Crear Comprender

Instrucciones:

Lee, desarrolla y/o responde la siguiente guía de trabajo, utilizando para ello tus apuntes del año pasado (2020). Debes entregar esta guía en el colegio a más tardar el 30 de marzo, la que será calificada y corresponderá a la primera nota del presente año.

Cualquier consulta debes realizarla al correo m.duran@colegiodomingoeyzaguirre.cl / me.duranmorales@gmail.com o al celular +56963200481 en horario de Lunes a viernes (excepto miércoles) de 08:00 hasta las 14:00 hrs.

El instructivo

Un instructivo es un texto que tiene como finalidad dar cuenta del funcionamiento de algo en particular. Así, por ejemplo, puede hacerse referencia a instructivos para el uso de un determinado dispositivo, o para la ejecución de un programa determinado, etc.; en este caso, el término se utiliza con asiduidad, pero existen otros en donde existe un mismo proceder pero se omite la expresión. La longitud de un texto de estas características puede ser variada; en efecto, en algunas ocasiones alcanza una sola página y en otras puede requerir todo un libro.

Un caso muy frecuente de instructivo lo constituye el documento que acompaña a un electrodoméstico. En este caso, dicho documento expondrá la manera en que debe utilizarse el artefacto, describiéndose las distintas posibilidades de utilización y los distintos problemas que pudiesen existir para un buen funcionamiento. Por otro lado, este tipo de documentos frecuentemente muestran un procedimiento para determinar diversos canales de atención en caso de que los datos suministrados allí sean insuficientes. Este tipo de documentación funciona como un servicio más al cliente y tiene como finalidad la educación del mismo.

En algunos casos, el término instructivo se encuentra omitido, es decir, es infrecuente su uso, pero lo cierto es que existen las mismas condiciones que se expresaron con anterioridad. Esto significa que existirá un texto con una serie de procedimientos para llevar a cabo una determinada tarea o poder replicar un determinado resultado. Por ejemplo, en el caso de las recetas de cocina, puede verse fácilmente que existen una serie de pasos específicamente detallados para preparar de modo exitoso un plato de comida; dichos pasos buscarán replicar exactamente un sabor de modo tal que exista una suerte de estandarización al respecto.

Actividad: a continuación, deberás realizar una actividad práctica sobre el tema tratado anteriormente, 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.

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 p

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 ají 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).
- ✦ -1/2 taza arverjitas 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 ají 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 enfrien.

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.

