

E.E.E Y FORMACIÓN LABORAL ALFREDO FORTABAT
SECCIÓN COCINA 1-GUÍA N° 6 – ÁREA EDUCACIÓN TECNOLÓGICA

Escuela: Educación Especial y Formación Laboral Alfredo Fortabat

Docente: Andrea V. Gómez

Taller: Cocina 1

Turno: Tarde

Área Curricular: Educación Tecnológica

Título de la Propuesta: “Mis herramientas de trabajo”

Contenidos:

Los procesos tecnológicos: Interés por y la indagación de los procesos tecnológicos que realizan las personas con el cuerpo y con la ayuda de medios técnicos.

*Reconocimiento de las características de los materiales utilizados e identificación de las operaciones en la elaboración.

*Disposición favorable para elaborar conceptos que se puedan transferir a otros contextos.

Actividades – Día Lunes

Para realizar los procesos de elaboración de comidas se debe respetar los pasos siempre guiados por un instructivo. Toda elaboración incluye herramientas de trabajo de las cuales haremos el reconocimiento respectivo a continuación.

1- ¿Podrías reconocer y diferenciar cada una de ellas? Mencione.

HERRAMIENTAS SIMPLES



HERRAMIENTAS COMPLEJAS

E.E.E Y FORMACIÓN LABORAL ALFREDO FORTABAT
SECCIÓN COCINA 1-GUÍA N° 6 – ÁREA EDUCACIÓN TECNOLÓGICA



2- Agregue algunas otras herramientas que faltan en las imágenes.

Actividades-Día Martes

- 1- Seleccione dos herramientas simples y dos complejas y piense en qué tipo de elaboración podrían ser utilizadas.
- 2- ¿Qué tipo de herramientas son las que en general funcionan mediante corriente eléctrica?
- 3- ¿Cuáles serían las medidas de seguridad que se deben tener en cuenta cuando se utilizan máquinas complejas?

Actividades- Día Miércoles

Además de las máquinas simples y complejas existen las máquinas industriales que a diferencia de las anteriores mencionadas son más complejas y funcionales.

- 1- ¿En qué lugares se utilizan máquinas de tipo industrial? Averigüe sus nombres y para que se utiliza cuando hay gran producción de alimentos.
- 2- Para poder equipar una cocina que nos permita elaborar comidas. ¿Cuáles serían las herramientas más necesarias y útiles para poder trabajar?

Actividades-Día Lunes

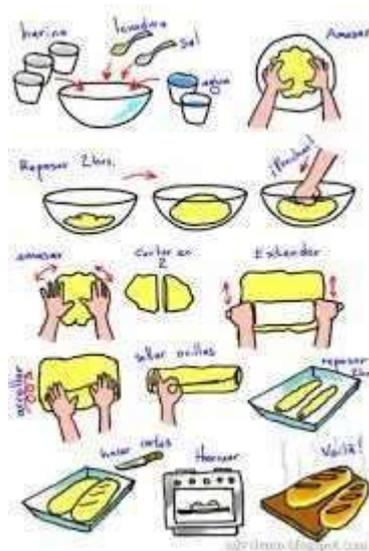
- 1- En casa, elabore alguna receta donde utilice herramientas simples y mencione su utilidad.
- 2- Busque recetas y reconozca las herramientas que se requieren para su elaboración.

Actividades-Día Martes

- 1- ¿El microondas que tipo de herramienta es? ¿Cuál es su función?
- 2- Averigüe y anote que elaboraciones podemos realizar con el microondas

Actividades-Día Miércoles

- 1- Hay diferencias entre un horno convencional, una olla eléctrica y el microondas. ¿Cuáles?
- 2- Señale tipos de herramientas en la siguiente imagen:



- 3- Los avances tecnológicos nos facilitan el trabajo que realizamos, investigue que ventajas tenemos en la elaboración de productos alimenticios.
- 4- Arme un proceso de elaboración incluyendo ingredientes y herramientas de trabajo para obtener un producto final y por último diga si utilizó alguna técnica de cocción, recordando las técnicas de la guía anterior.

E.E.E Y FORMACIÓN LABORAL ALFREDO FORTABAT
SECCIÓN COCINA 1-GUÍA N° 6 – ÁREA EDUCACIÓN TECNOLÓGICA

Recordamos: las técnicas de cocción fueron vistas en la guía N°5

Directora: Giovanna Marino

Prof.: Andrea V. Gómez

E.E.E Y FORMACIÓN LABORAL ALFREDO FORTABAT
SECCIÓN COCINA 1-GUÍA N° 6 – ÁREA EDUCACIÓN TECNOLÓGICA