

Guía 4 5to Grado:

Tecnología Área 2: Alimentación y nutrición.

La receta

Libro de tecnología

Guía Sabia Nova hecha noviembre de 2023.

Nombre y apellidos _____

Fecha de inicio _____

Fecha de terminación _____

Examen _____

Propósito: Que los alumnos se familiaricen con la cocina, su función, sus utensilios y las recetas.

Nº	Actividades	Fecha
1	Lee la 1 de la lección 4. Escribe en tu cuaderno en qué consiste una receta de cocina.	
2	Lee la 2 de la lección 4 y escribe en tu cuaderno la definición de secuencia, haz tres frases y un bosquejo.	
3	Escribe en tu cuaderno los 5 puntos de información que debe tener una receta.	
4	Lee la 3 de la lección 4 y busca en internet una receta sencilla y escribe en tu cuaderno cada paso de interpretar una receta, con esa receta.	
5	Lee la 4 de la lección 4 y de las 4 ventajas que aparecen ahí, escribe dos de las que te parecen más importantes.	
6	Lee la 5 de la lección 4 y haz una plastilina de una taza de medición con los ml, una de las cucharas de medir con sus 5 tamaños y una de la báscula de pesar.	
7	Lee la 6 de la lección 4 y haz el ejercicio.	
8	Lee la 7 de la lección, busca las palabras que no sepas de los utensilio o ingredientes y busca en internet qué son (hazte masa).	
9	Haz un bosquejo de un mortero.	
10	Escribe la receta en una pagina de tu cuaderno limpia, arráncala y llévatela a casa para que hagas la receta como deberes. Haz una foto y envíala a la profesora (tienes una semana para hacerla).	
11	Lee la 8 de la lección 4 y escribe en tu cuaderno 4 ejemplos de equipos fijos y 4 de equipos semifijos.	
12	Haz bosquejos de 4 utensilios mayores.	
13	Haz bosquejos de 4 utensilios menores.	
14	Lee la 9 de la lección 4 y Explica en tu cuaderno porqué es tan importante la higiene y el mantenimiento de los equipos.	

15	Escrebe en tu cuaderno cuales de los 5 consejos para la limpieza y mantenimiento de los utensilios de cocina se hacen en tu casa, explica cómo se hacen.	
16	Lee la 10 de la lección 4 y escribe en tu cuaderno porqué es importante limpiar de grasa el horno y las hornillas.	
17	Escrebe en tu cuaderno cuales precauciones se deben hacer al usar el horno y la vitrocerámica.	
18	Lee la 11 de la lección 4 y escribe en tu cuaderno cómo se ponen los cubiertos como señal de que has terminado de comer.	
19	Escrebe en tu cuaderno como se debe dejar el cuchillo y como NO se debe dejar en la mesa.	
20	Haz un bosquejo de una mano sosteniendo un tenedor, otro con una mano sosteniendo un cuchillo y otro con una mano sosteniendo una cuchara.	
	Evaluación	