

Área: TECNOLOGÍA

Grado: 4 ° Grado

Docente: Carolina Pérez (4° A, C y D). Para consultas **Correo electrónico:** perezcarolinatecno@gmail.com

Docente: Andrea Guevara (4° B). Para consultas **Correo electrónico:** tecnoandrea@gmail.com

ACTIVIDADES – PRIMERA PARTE

Escribir en la carpeta: ¿Qué son los procesos?

Son los pasos a seguir para hacer una torta, pan, etc. pero para ello necesitamos de ingredientes como harina, leche, frutas, etc.

¿De dónde provienen estos productos? ¿Cuál será el camino que siguen hasta que llegan a nuestros hogares?

Lo averiguamos viendo los siguientes videos:

<https://www.youtube.com/watch?v=ySW9vHk4WgA>



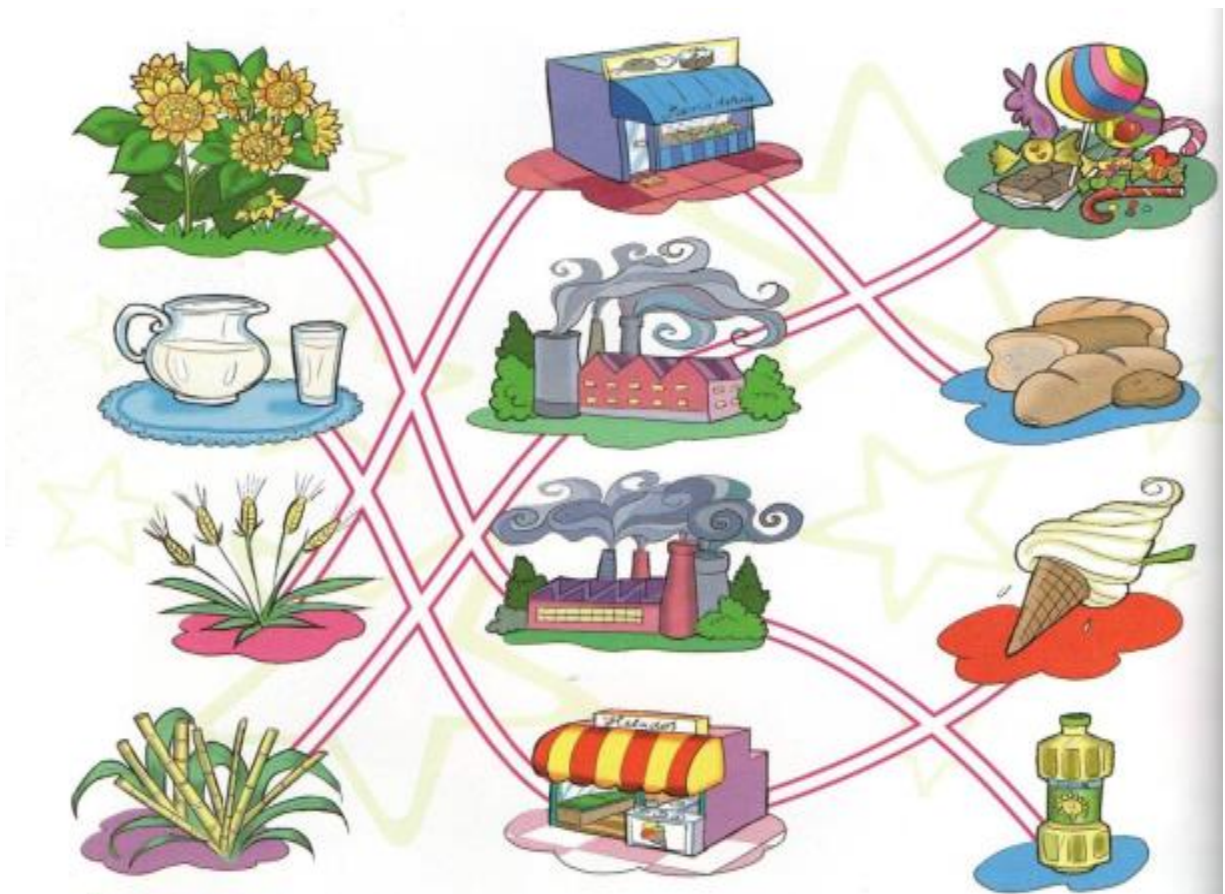
<https://www.youtube.com/watch?v=t6h58n0oXl8>

<https://www.youtube.com/watch?v=iAcLFDDSuTw>

TEMA: CIRCUITOS PRODUCTIVOS DE ALIMENTOS

ACTIVIDAD N°1: Observo y marco. Usa un color para cada camino.

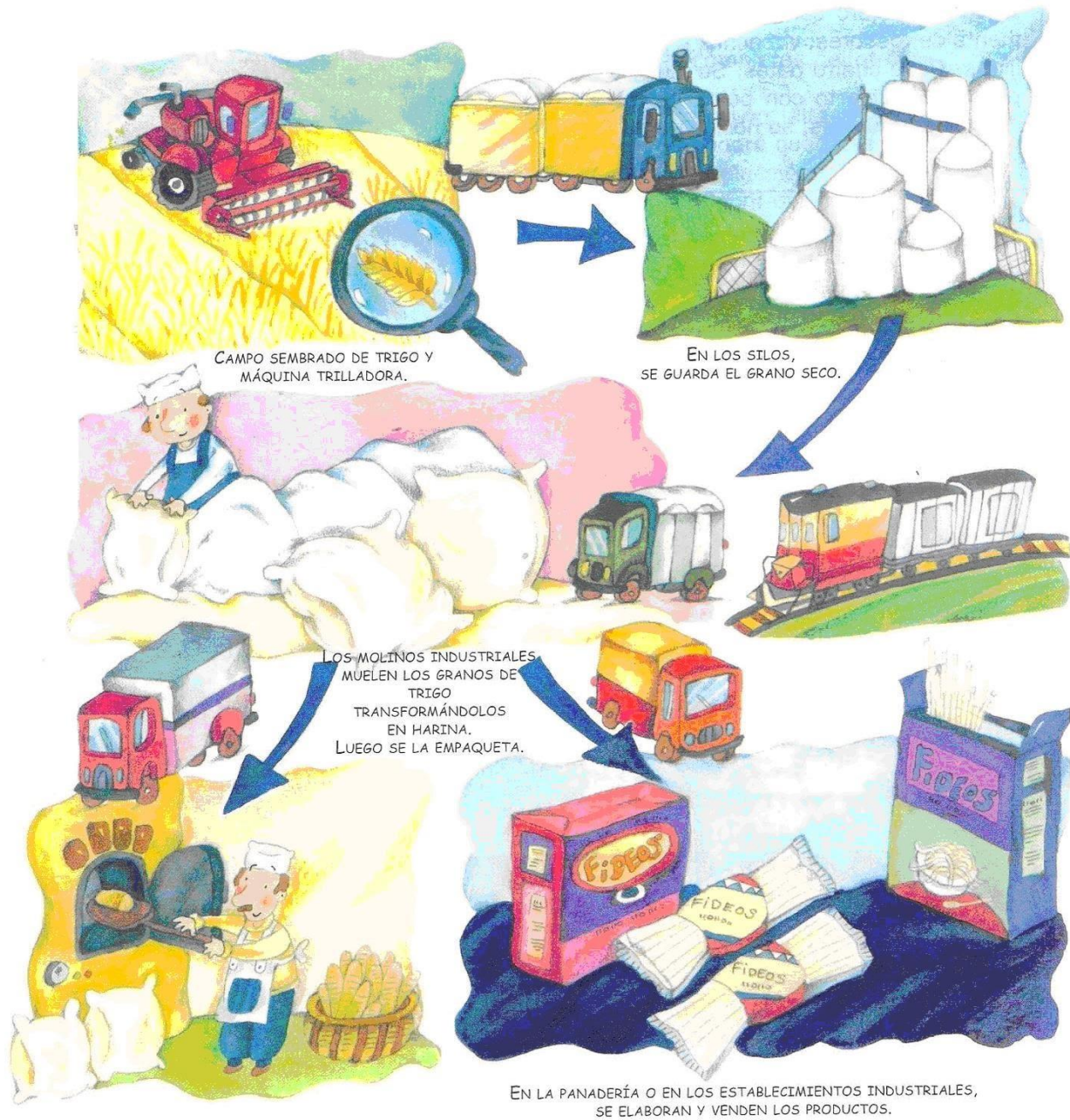
Descubre en cada uno de los caminos: la materia prima que se utiliza y la industria que la transforma en el producto elaborado que consumimos.



Circuito Productivo de la Harina

Actividad N°2:

- Observa el circuito.



- Qué te parece si utilizamos este producto y siguiendo un proceso (receta) elaboramos un torta.
- ¡Comenzamos con la receta!

Receta

Ingredientes:

- 1 huevo
- 1 taza de azúcar
- 1 taza de leche
- ½ taza de aceite
- 2 tazas de harina leudante
- 1 pizca de sal, esencia de vainilla o ralladura de limón (opcional).

Procedimiento:

Mezclar azúcar, leche, aceite, el huevo y la esencia de vainilla o ralladura, con una licuadora, batidora o un tenedor, hasta que esté todo bien unido.

Agregar las 2 tazas de harina de a poco y la sal, mezclar con un tenedor hasta que no tengamos ningún grumo.

Prender el horno a 180° con la ayuda de un mayor.

Con manteca o aceite untar un molde apto para horno.

Hornear por 45 minutos aproximadamente, podemos introducir un cuchillo y si sale limpio ya está tu torta!!!

***¡Muy importante realizarla con la ayuda de un mayor!**

*** En caso de no contar en casa con los ingredientes necesarios pueden elegir otra receta que lleve harina para su proceso.**