



ED. TECNOLÓGICA

- SEMANA N°: 3° Semana.
- CLASE N°: 3° Clase.
- CURSO: 7° Básico A y B
- DOCENTE: Virginia Segovia.
- CORREO ELECTRÓNICO: virginia.tecnologia@gmail.com

OBJETIVOS: Conocer el proceso de elaboración de un producto alimenticio.

CONTENIDOS DE LA SEMANA: Procesos productivos.

- **DESARROLLO: Estimados alumnos les recuerdo que nuestra asignatura se trabaja a través de un proceso y un resultado final, por lo tanto, trabajaremos en etapas y ustedes enviarán sus avances a mi correo pedagógico cuando sea necesario. Por ahora la modalidad de los trabajos será individual hasta que volvamos a clases presenciales.**

- Diseña un Power Point sobre los procesos de elaboración de un producto alimenticio de tu interés.
- A continuación, revisa el siguiente video que te servirá como motivación para comprender mejor los procesos productivos y como la ciencia y la tecnología han mejorado las condiciones laborales y de producción.
El video corresponde a la elaboración de alfajores.

https://www.youtube.com/watch?v=WboBe7v_GJY

- **1° etapa: Clase 1 (19/03)**

- Observa en youtube un video de un proceso de elaboración de un producto alimenticio de tu interés.
- Investiga y recopila información e imágenes sobre el tema. Ejemplo: materias primas, recursos materiales, recursos energéticos y producto final. Guarda tu información en una carpeta.

- **2° etapa: Clase 2 (26/03)**

- Diseña un Power Point sobre la elaboración de un producto alimenticio de tu interés.
- Busca información sobre el tema.
- Inserta imágenes sobre el tema. (Materias primas, recursos materiales, recursos energéticos y producto final)
- Presenta un trabajo ordenado y con buena ortografía.

- **3° etapa: Clase 3 (02/04)**

- Aplica un diseño, colores para el texto, transiciones y animaciones.
- Elabora una conclusión e indica la fuente o bibliografía.
- El trabajo debe ser breve con un mínimo de siete diapositivas y un máximo de 10.
- Guarda tu trabajo y lo envías al correo pedagógico, con tu nombre, apellido, curso y fecha: virginia.tecnologia@gmail.com

Fecha de entrega: 03/04/2020.

Evaluación sumativa: Coeficiente 1.

Trabajo individual.

Pauta de evaluación:

- Diseña un Power Point sobre los procesos de elaboración de un producto alimenticio de tu interés. (3) puntos.
- Investiga en internet y recopila información sobre el tema. (3) puntos.

- Inserta imágenes relacionadas con el proceso de producción en cada diapositiva. (3) puntos.
- Presenta un trabajo ordenado y con buena ortografía. (3) puntos.
- Aplica un diseño en tu Power Point, ejemplo: colores para el texto, títulos, subtítulos, fuente (tipo de letra), transiciones, animaciones, etc. (3) puntos.
- Elabora una conclusión e indica la fuente o bibliografía. (3) puntos
- Sigue la pauta de trabajo dada por la profesora y responde todas las preguntas. (3) puntos.
- Presenta oportunamente tu trabajo y completamente terminado. (3) puntos.
- Envía tu trabajo con tus datos: nombre, apellido, curso, fecha, asignatura al correo pedagógico: virginia.tecnologia@gmail.com (3) puntos.
- Puntaje ideal: 27 puntos.
- Puntaje real:
- Nota:

RECURSOS ADICIONALES:

https://www.youtube.com/watch?v=WboBe7v_GJY

https://es.wikipedia.org/wiki/Industria_alimentaria