

¡Te felicito por lo  
que has hecho!



Estoy muy  
orgullosa de ti



¡Lo hiciste  
muy bien!



# 1: RUTINAS DE NORMALIZACIÓN CLASES VIRTUALES





## **2: GUÍA DIGITAL N°19**

**ASIGNATURA : TECNOLOGÍA/TALLER  
DE COMPUTACIÓN**

**CURSO : SEGUNDO BÁSICO**

**DOCENTE : MA. FRANCISCA ROJAS  
A.**

**SEMANA : 16 AL 20 DE  
NOVIEMBRE**

**DÍAS DE ATENCIÓN : LUNES A  
VIERNES DE 10.00 A 11.00 Y DE  
15.00 A 16.00 HRS.**

**CONTACTO :  
FRANCISCA17R@HOTMAIL.COM**

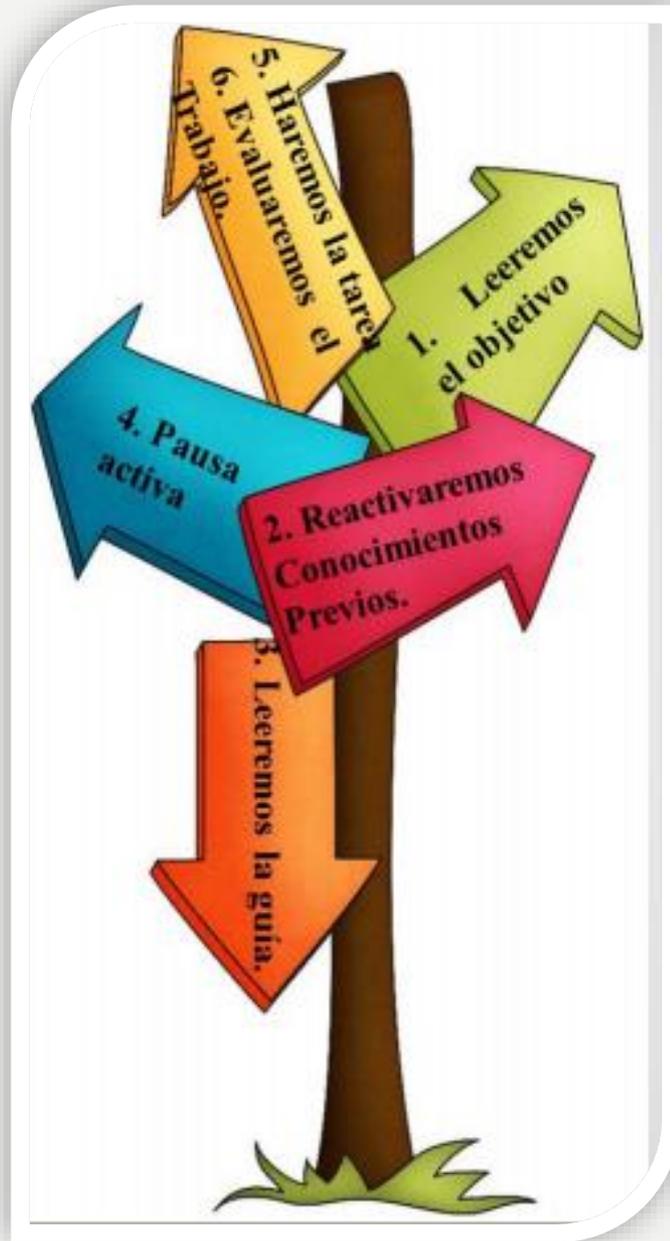
### 3.- OBJETIVO DE APRENDIZAJE Y CONTENIDO CONCEPTUALES

Objetivo de Aprendizaje	CONTENIDO
OA2 Organizar las tareas para elaborar un objeto tecnológico, distinguiendo las acciones, los materiales y las herramientas necesarias para lograr el resultado deseado.	Secuencias Objetos Tecnológico Comida Indígena

Objetivo de la clase:	Habilidades
Representar a través de un esquema del proceso que conlleva la elaboración, indicando sus tiempos aproximados.	Reconocer e Identificar. Crear

Indicador
Establecen las principales operaciones y secuencias de acciones para llegar a la etapa final del proceso de elaboración de un objeto. Señalan los materiales necesarios para elaborar un objeto tecnológico.

# 4: RUTA DEL APRENDIZAJE



# 5.- GUÍA

Se  
de

Productos de diferentes  
pueblos originarios de Chile



## Alimentos

➤ Maíz



➤ Quínoa



➤ Papa



➤ Poroto



➤ Zapallo

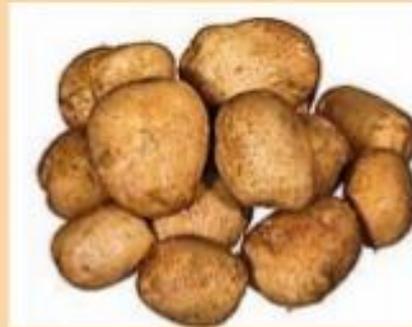


➤ Aji



## Alimentación

La alimentación se basaba en maíz, papas, frijoles, calabazas, tomates, frutillas y los frutos de los árboles frutales como palto, papayo, la tuna y la palmera. La carne la obtenían de su ganado de alpacas.



# ALGUNAS COMIDAS TÍPICAS



Charquicán



Cazuela



Humita



Tortilla al rescoldo

## 6: PAUSA ACTIVA



## **7.- TAREA**

Analiza algunas recetas de comidas indígenas que perduren hasta hoy e identifica los principales ingredientes que las componen, señalando las acciones que deben desarrollarse para prepararlas y la secuencia para llegar a la etapa final del proceso.

Investiga en tu hogar o en internet sobre una comida de preparación simple y de origen indígena, como charquicán, humitas, pebre, ñache, merquén, tortilla al rescoldo u otras.

Luego hace un esquema del proceso que conlleva su elaboración, indicando sus tiempos aproximados ( si cuentas con un computador lo puedes hacer ahí).

## **8.- SOLUCIONARIO**



**Esta actividad  
no tiene  
solucionario**

## 9.- TICKET DE SALIDA

1.. Enumera las principales acciones y secuencias para la etapa final del proceso de elaboración.

### Indicador de Evaluación

Establecen las principales operaciones y secuencias de acciones para llegar a la etapa final del proceso de elaboración de un objeto. Señalan los materiales necesarios para elaborar un objeto tecnológico.

Diagrama de un ticket de salida. El ticket tiene un borde superior y lateral con un patrón de dientes de sierra. En el interior, hay un recuadro con un borde redondeado que contiene el texto "TICKET DE SALIDA" en el centro, flanqueado por dos grupos de cinco líneas diagonales. Debajo del encabezado, el recuadro está dividido en tres secciones horizontales por líneas rectas, destinadas a escribir información.

# 10.- AUTOEVALUACIÓN

Para responder marca con un “X” lo que tu consideras que representa el desarrollo de tus actividades, para realizar esta autoevaluación debes escribirla en tu cuaderno, con buena letra y ordenado.

Indicadores	Sí	No
Analizo algunas recetas de comidas indígenas que perduran hasta hoy.		
Identifico los principales ingredientes que las componen, señalando las acciones que deben desarrollarse para prepararlas.		
Identifico la secuencia final para llegar al final del proceso.		

