

	INSTITUCIÓN EDUCATIVA “EL RECUERDO” Resolución de Aprobación de Carácter Oficial No. 0143 de 2017 en los niveles de Preescolar, Básica y Media Académica DANE. 123001800064 NIT. 901048820-9	GUIA # 2
---	--	-----------------

Guía # 2 de trabajo del área : Tecnología e Informática	Grado: Segundo A –B – C –D
--	-----------------------------------

Nombre del docente: Jafith José Jayk Durango Correo Electrónico: jjaykieelrecuerdo@gmail.com Celular y Whatsapp: 3229287800	
---	--

TEMAS Y/O SABER	INDICADORES DE DESMPEÑO (APRENDIZAJES)
Seguridad en la cocina. Energía para vivir.	Identifico y utilizo artefactos que facilitan mis actividades y satisfacen mis necesidades cotidianas (deportes, entretenimiento, salud, estudio, alimentación, comunicación, desplazamiento, entre otros).

ASESORIA: si tiene alguna duda o no entiende algo sobre esta guía, comuníquese con el número que aparece en la parte de arriba”. En los grupos de Whatsapp de cada grado estaré dando orientaciones, no olviden comunicarse con el docente en caso de dudas. Para la calificación de la actividad puede enviar una foto de la **actividad resuelta**, con el **grado y el nombre del estudiante** al correo electrónico o al Whatsapp que aparece en la parte de arriba.

1. Exploración de Saberes Previos:

En la cocina podemos encontrar muchas situaciones que representan peligros o accidentes para nosotros, es por esto de debemos tener mucho cuidado en esa zona de la casa.

¿Qué peligros crees que hay en la cocina?

¿Alguna vez has tenido accidentes con algún utensilio o herramienta dentro de la cocina?

En la cocina también encontramos la energía que necesitamos para vivir.

¿Dónde encontramos esa energía?

¿Por qué la tecnología es importante para la preparación de los alimentos que nos dan la energía?

2. Explicación y presentación del Tema y/o Saber

Observa la siguiente imagen los peligros o accidentes que puedes tener en la cocina si no tienes cuidado.



Energía para vivir

La energía que necesitas para vivir te la da los alimentos, mediante el proceso de nutrición. La buena nutrición, sana y equilibrada te hará una persona saludable.

En la siguiente imagen observarás los alimentos que consumimos diariamente ordenados por grupos..

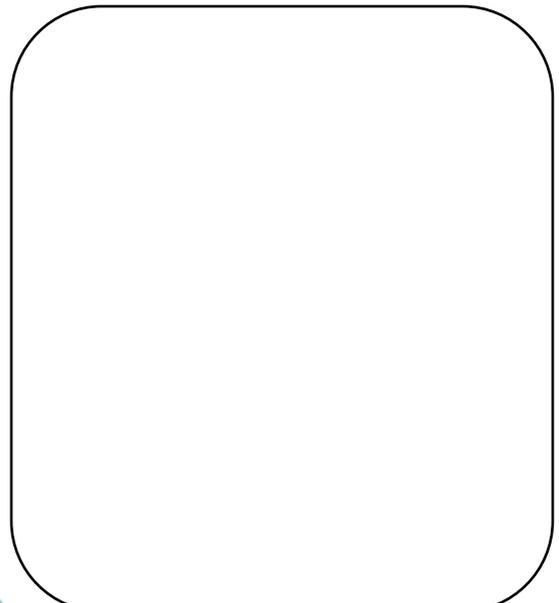
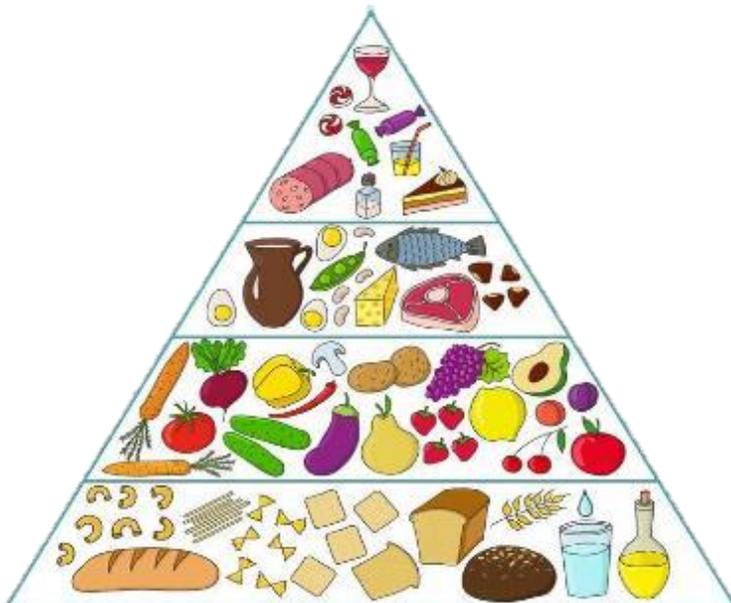


3. Taller de aplicación del Saber

- En la siguiente imagen encierra en círculos rojos las situaciones de peligros en la cocina.



- En el triángulo de los grupos de alimentos encierra en un círculo los alimentos que consumes con más frecuencia, y en el cuadrado en blanco, Recorta y pega, cuál sería tu almuerzo ideal, teniendo en cuenta que cada alimento te aporta valores nutricionales para tu desarrollo.



- Lee y subraya la respuesta correcta

Los electrodomésticos de la cocina también se llaman:

- Electrodomésticos de línea azul.
- Electrodomésticos de línea café.
- Electrodomésticos de línea blanca.

Un utensilio es un artefacto que:

- Funciona con gas natural.
- Es un instrumento de uso manual.
- Funciona con pilas.

Son ejemplos de utensilios:

- Cuchara, tenedor, tabla de picar.
- Licuadora, exprimidora, calentador de agua.
- Cuchillo, martillo, tenedor.

Los botones en los electrodomésticos sirven para:

- Regular la velocidad, guardarlos y limpiarlos.
- Encender, apagar, regular nivel o velocidad.
- Abrir, cerrar y guardar.

Las tres fuentes de energía con los que funcionan los electrodomésticos son:

- Cósmica, polar y baterías.
- Lumínica, solar y espacial.
- Eléctrica, pilas y gas.

TAREA

Escribe el manual del buen usuario de un electrodoméstico de tu cocina en una (1) hoja de block. Sigue los siguientes pasos:

1. Escoge un electrodoméstico de los que tengas en tu cocina.
2. Pregunta a tus padres sobre los cuidados que tienen al manejar el electrodoméstico que elegiste.
3. Construye tú manual poniéndole un título y con las respuestas que te dieron tus padres.
4. Ponle tu nombre al final.
5. Tómale una foto y envíalo por los canales de comunicación que están al inicio de esta guía.