

ESCUELA NORMAL SUPERIOR DR AGUSTÍN GARZÓN AGULLA

GRADOS: 3RO Y 4TO

AREA: TECNOLOGÍA

DOCENTE: PROF. NOEMÍ VASQUEZ

EMAIL: noemivasquez934@gmail.com

TITULO: ¡ELABORAMOS DELICIOSAS TRUFAS!

Familia: A través de éste proyecto queremos acercar a los niños al mundo de la cocina, que les ofrece una experiencia práctica con muchas capacidades esenciales como lectura, interpretación, seguir instrucciones, medir, pesar, calcular. Elaborar un producto le ayuda al niño a desarrollar sus capacidades de motricidad fina, de coordinación visomotora y hasta conceptos de matemáticas, ciencia y tecnología.

PROPÓSITOS

- ✚ Fomentar la autonomía, mejorar la confianza en sí mismos y desarrollar la comunicación.
- ✚ Desarrollar habilidades y destrezas en la elaboración de un producto.

CONTENIDOS

- Reconocimiento del proceso de elaboración de bombones, identificando materiales y los modos de hacer más apropiados, diferenciando insumos, operaciones y medios técnicos.

ACTIVIDAD 1 : ELABORAMOS TRUFAS

Ingredientes

- Un paquete de vainillas (u otras galletas)
- Un pote chico de dulce de leche
- Coco rallado y/o granas de colores y/o cacao en polvo para decorar, cantidad necesaria

*Lavarse muy bien las manos y desmenuzar las vainillas en un bol hasta transformarlas en miguitas.

*Agregar dos cucharadas de dulce de leche, mezclar muy bien hasta obtener una pasta homogénea (si es necesario agregar una cucharada más).

*Con una cuchara de té, tomar porciones y formar bolitas con las palmas de las manos. Disponerlas en una fuente.

*En un plato hondo colocar el coco rallado o las granas o el cacao y "rebozar" las trufas (también se puede poner tres platos, uno con cada ingrediente, y hacer trufas con decorados surtidos).

*Llevar a la heladera por lo menos tres horas antes de servir.

Video instructivo para realizar la receta  <https://youtu.be/6GU-4RWekAk>

ACTIVIDAD 2: RESPONDER

- 1) ¿Qué ingredientes utilizaste? ¿Podrían reemplazarse por otros?
- 2) ¿Utilizaste una máquina para procesar las galletas? ¿Cuál?
- 3) ¿Qué herramientas facilitaron tu trabajo?
- 4) Ordena las operaciones realizadas
 Rebozar Desmenuzar Formar bolitas Mezclar
- 5) ¿Tuviste alguna dificultad? ¿Cómo la solucionaste?

Las herramientas son utensilios, de uso manual, que nos permiten hacer mejor, más fácil y con menor esfuerzo nuestro trabajo.



EVIDENCIA:

¡Envíame una foto o un video de tus deliciosas trufas!

Aclaración: Estas actividades se desarrollaran en dos semanas.

