
Función de los utensilios en Tecnología de Alimentos

Bloque II.

Medios Técnicos



<https://www.shutterstock.com/es/search/cooking+accessories>

Escuela Secundaria Oficial No. 0012 “Héroes de la Independencia”
Tecnología de Alimentos: Preparación y Conservación de Alimentos
MeD. Carolina Álvarez Carvajal
Fecha de elaboración: 15 de noviembre de 2016

Aprendizaje Esperado: Bloque II: Medios Técnicos

Identifican la función de las herramientas, máquinas e instrumentos en el desarrollo de procesos técnicos.

Temporalidad:

Semana del 21 al 25 de Noviembre de 2016

Definiciones Importantes

Utensilio de cocina: es una herramienta que se utiliza en el ámbito culinario para la preparación de los platillos. Pueden tener contacto directo con la comida (batidora) como contacto indirecto (temporizador).

Definiciones Importantes

Equipo de cocina: se entiende por equipo a toda la dotación utilizada en una cocina para elaborar las preparaciones que se realizan en la misma. Son de gran tamaño a diferencia de los utensilios de cocina.

Definiciones Importantes

Insumos: se refiere a los materiales, energía y conocimientos que son utilizados en cualquier transformación que realiza el humano para elaborar un producto. Pueden ser de origen mineral, vegetal u orgánico (animales).

Definiciones Importantes

Sistema ser humano-máquina: interacción entre operarios, medios técnicos e insumos.

Medios técnicos: conjunto de acciones que realiza el cuerpo humano y las que transfiere a los artefactos (máquinas, equipos, utensilios, herramientas, etc.). Los artefactos amplían, potencian, facilitan, modifican y confieren precisión a las acciones humanas. Los medios técnicos permiten la ejecución de acciones simples (golpear, cortar, moldear, comparar, medir, controlar, mover), y complejas (robots que reemplazan acciones humanas).

Definiciones Importantes

Cambio técnico: se refiere a la mejora en la calidad, rendimiento o eficiencia respecto a acciones, materiales y medios, así como en cuanto a procesos o productos.

Definiciones Importantes

Innovación: es un proceso orientado hacia el diseño y manufactura de productos, actividades en las cuales la información y conocimientos son los insumos fundamentales para impulsar el cambio técnico.

Videos sobre utensilios y equipo de cocina y su uso

[Utensilios prehispánicos de cocina](#)

[Utensilios que se utilizan en la cocina](#)

[Función de los utensilios en la cocina](#)

[Curso de Cocina - Gastronomía Parte 1](#)

[10 Kitchen Gadgets put to test](#)

[20 cool Kitchen Tools and Kitchen Gadgets put to the test #2](#)

[Innovative Kitchen Tools](#)



<https://www.cocinaland.com/utensilios-de-cocina-imprescindibles>

Actividad “Cada utensilio con su función”

1. Formen sus equipos. Ubíquense en su estación.
 - **Etiqueta Azul: Material Pequeño**
 - **Etiqueta Amarilla: Batería de cocina**
 - **Etiqueta Rosa: Utensilios para repostería**
 - **Etiqueta Verde: Equipo grande de cocina**
2. Relaciona la función, utensilio e imagen del utensilio.
3. **Tienes 15 minutos para relacionarlas**
4. Divide las hojas de tu libreta en tres columnas.
5. Anota en tu libreta la función, utensilio y dibuja su imagen.
6. Rota a otra estación.

Tarjetas para imprimir:

<https://docs.google.com/document/d/1Lnn3ZPLI-PfRBff3yH3MdZ8w2UQi65bhwQHF4-pe-dY/edit?usp=sharing>

Tarea: Catálogo de recetas, utensilios y equipo de cocina

- **Portada** (Escuela, Asignatura, Docente, Alumna, Grado, Grupo, Equipo, Fecha de entrega)
- **Índice** (2 décimos): Se realiza cuando se tengan todas las tarjetas de la clase.
- **Contenido: 10 recetas por alumna con utensilios principales** (2 puntos)
En fichas de trabajo. Anverso: Imagen de la receta. Reverso: Receta.
Ordenado por categorías según su función.
Nombre, Imagen, Función específica del utensilio.
Pueden usar los que vimos en clase y agregar aquellos que les resulten novedosos o que quisieran usar en cocina.
- **Orden, limpieza y originalidad** (3 décimos)
- **Ortografía y redacción** (5 décimos)

Se realiza en conjunto con la asignatura de Español.

EVIDENCIA DE UNA ALUMNA:

https://drive.google.com/file/d/0B_ySD79zEOtKUWhoLXhBOW1XYUU/view?usp=sharing

Forma de evaluación

Aprendizaje esperado:

Identifican la función de las herramientas, máquinas e instrumentos en el desarrollo de procesos técnicos.

INDICADORES	NIVEL AVANZADO	NIVEL INTERMEDIO	REQUIERE APOYO
Nombra los utensilios	La alumna puede reconocer cada utensilio cuando se le muestra la imagen y/o se describe su función.	La alumna puede reconocer cada utensilio cuando se le muestra la imagen o se describe su función.	La alumna tiene dificultades para reconocer cada utensilio cuando se le muestra la imagen o se describe su función.
Relaciona los utensilios con su función	La alumna logra relacionar el 100% de los utensilios con su función sin apoyo adicional de la docente.	La alumna logra relacionar la mayoría de los utensilios (hasta el 80%) con su función con apoyo adicional de la docente.	La alumna logra relacionar pocos de los utensilios (menos del 50%) con su función sin apoyo adicional de la docente.
Trabajo en equipo: (Tarjetas) comunicación y acuerdo con sus pares	La alumna logra completar las actividades comunicándose con sus pares de manera efectiva para lograr un consenso.	La alumna logra completar las actividades comunicándose con sus pares de manera efectiva aunque no logran un consenso, sino un acuerdo por mayoría.	La alumna no logra completar las actividades ni se comunica con sus pares durante las actividades.
Trabajo individual: (Catálogo de utensilios)	La alumna entrega un catálogo de utensilios con las características requeridas por la docente.	La alumna entrega un catálogo de utensilios aunque faltan algunas características no esenciales (como portada o índice)	La alumna no entrega un catálogo de utensilios o la calidad del producto es insuficiente porque faltan características esenciales (la función de los utensilios en las recetas elegidas)