



Escuela Comercial Cámara de Comercio GUIA DE ESTUDIOS

Materia: TECNOLOGÍA I

Profesor: L.I. Rocío Alejandra Vázquez Tzompantzi

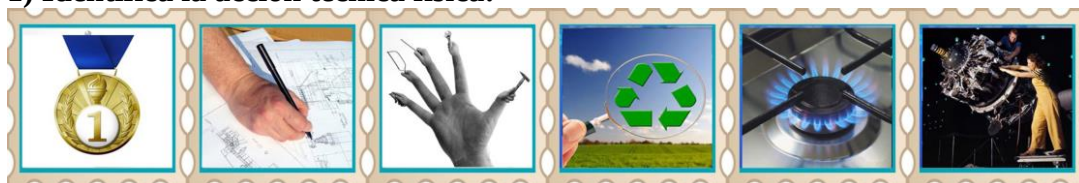
ALUMNO: _____

DICIEMBRE

Grupo: 1 A

I. Contesta y desarrolla lo que se te pide:

1) Identifica la acción técnica física:



2) Relaciona la herramienta o la máquina con el uso que tiene:

- Bomba de agua: ° ° Desplazamiento a través del esfuerzo físico, de un lado a otro.
- Calculadora: ° ° Irrigación del líquido hacia un centro de abastecimiento.
- Bicicleta: ° ° Realizar operaciones matemáticas sin errores.
- Casco de
motocicleta: ° ° Evitar daños en la corteza cerebral en caso de accidente.
- Señales de tránsito: ° ° Comunicar las reglas que los automovilistas deben seguir para evitar accidentes.

3) Identifica la acción técnica intelectual:



4) Relaciona la herramienta o la máquina con el uso que tiene:

- Teléfonos celulares: ° ° Mantener comunicación con la gente a través de ondas electromagnéticas.
- Azadón: ° ° Atravesar por encima una avenida o un camino peligroso.
- Automóvil: ° ° Desplazamiento de un lugar a otro.
- Puente peatonal: ° ° Remover la tierra.
- Bomba de agua: ° ° Irrigación del líquido hacia un centro de abastecimiento.

5) Identifica la acción técnica física:



6) Identifica el plan técnico dentro del ejemplo que se presenta en el documento adjunto:

- A) Receta paso a paso.
- B) Pasos para hacer la masa.
- C) Composición por unidades.
- D) Receta para utilizar el horno.

Chocolate Chips Cookies



Rendimiento: 48 porciones
Tiempo de preparación: 25 min.
Tiempo de Cocción: 12 min. aprox.
Tiempo adicional: 15 min. (de enfriamiento)

Ingredientes

- Manteca 200 g.
- Azúcar negra ¾ tazas
- Azúcar ¾ tazas
- Esencia de vainilla 1 cda.
- Sal 1 pizca
- Chips de chocolate 2 tazas
- Nueces peladas, picadas ½ tazas
- Harina de trigo 350 g.
- Manteca para untar las placas

48 Galletitas Composición por Unidad

- Hidratos de carbono: 23 g.
- Proteína: 2 g.
- Grasas: 3 g.
- Calorías: 132



Utensilios

- Bowl (grande)
- Espátula
- Placa para hornear
- Cuchara

Trucos

1. ¿Qué hay que saber para usar correctamente la batidora?
No es aconsejable sobrecargar la batidora, exigiéndole actividades para la que no está preparada, ya sea por la cantidad o la densidad de la que se está batiendo o por tenerla funcionando durante mucho tiempo. Por eso, si la preparación es abundante divídala y bátala por tandas.

2. ¿Cómo se conservan mejor las galletitas?
Cuando conserve galletitas y bizcochos de diferentes clases no conviene guardarlos en la misma lata, porque esta hace que se deterioren con mayor rapidez.

Preparación





1. Encienda el horno a temperatura media/alta. En el bowl bata la manteca con el azúcar hasta tener una crema, entonces perfume con la esencia de vainilla e incorpore los huevos, la sal y el polvo de hornear, mezclando bien con la espátula.
2. Luego, añada las chips, mezcle bien y agregue las nueces. Después incorpore la harina, siempre mezclando muy bien. Enmantegue las placas y distribuya la preparación con la cuchara, dejando espacios generosos entre una y otra, pues crece bastante.
3. Humedezca los dedos y empareje la altura. Lleve a hornear de 10 a 12 minutos o hasta que comiencen a dorarse. Retire y deje enfriar a temperatura ambiente. Acompañar con café capuchino o chocolate caliente.

Sugerencia para lonchera

Dividir y colocar las galletitas en bolsas plásticas. Cerrarlas herméticamente.

Recomendación

Guardarlas en el congelador de 6 a 12 meses.



7) Es un ejemplo de acciones técnicas:

- A) Un manual de operación de una máquina.
- B) Una estación de radio comunitaria.
- C) Una novela de ciencia ficción futurista.
- D) Un instructivo para dormir relajadamente.

8) Es un ejemplo de acciones técnicas físicas:

- A) Proyectar una trayectoria
- B) Imaginar una escultura
- C) Manipular herramientas
- D) Fomentar la lectura

9) Es uno de los elementos con los que tienen relación directa las acciones técnicas:

- A) Orden B) Economía C) Planes técnicos D) Agentes humanos

10) ¿Qué es una acción técnica?

- A) Conjunto de acciones que prosiguen un objetivo y sin utilizar herramientas o máquinas.
 - B) Un grupo de actitudes necesarias en el operario para realizar una tecnología.
 - C) Acciones que no tienen una relación directa entre sí, pero están ordenadas técnicamente.
 - D) Conjunto de acciones que persiguen un objetivo y para ello utilizan herramientas o máquinas
-

11) Es un ejemplo de acciones técnicas físicas:

- A) Diseñar una estructura
 - B) Accionar actuadores
 - C) Proyectar una trayectoria
 - D) Fomentar la lectura
-

12) Dentro de un proceso de producción, para que las acciones técnicas tengan buenos resultados, se necesita seguir:

- A) Un orden lógico-matemático.
 - B) Un plan teológico.
 - C) Un plan técnico.
 - D) Un plan técnico-lógico.
-

13) ¿Qué pasaría si no se siguiera un plan técnico, dentro de un proceso de producción?

- A) Los resultados podrían ser mejores de lo que se espera.
 - B) La calidad de los productos se vería sobrepasada.
 - C) Las acciones no tendrían orden o sentido.
 - D) No habría afectación en la producción.
-

14) Es un ejemplo de acciones técnicas intelectuales:

- A) Manejar un auto eléctrico a control remoto.
 - B) Imaginar un vestido antes de crearlo.
 - C) Mantener un mecanismo siempre apagado.
 - D) Comprar un actuador para que funcione.
-

15) Es un ejemplo de acciones técnicas físicas:

- A) Desempeñar técnicas de construcción.
 - B) Imaginar un auto eléctrico a control remoto.
 - C) Diseñar un actuador para que funcione.
 - D) Proyectar un mecanismo de autoapagado.
-

16) Es un ejemplo de acciones técnicas intelectuales:

- A) Diseñar un plan técnico
 - B) Hacer fila en el banco
 - C) Relacionar objetos
 - D) Escuchar música
-

17) Son los dos tipos de acciones intencionales:

- A) Intelectuales y equivalentes.
 - B) Materiales y mentales.
 - C) Intencionales y no intencionales.
 - D) Opuestas y equivalentes.
-

18) Son los dos tipos de acciones intencionales:

- A) Físicas e intelectuales.
- B) Transmisibles y adquiridas.
- C) Materiales y físicas.
- D) Físicas y equivalentes.