



## GUIA DE ACTIVIDADES. N° 6

### Sexto Básico

DEPARTAMENTO	Atme	ASIGNATURA	Tecnología
OA PRIORIZADOS	N° 4	FECHA DE INICIO	agosto de 2021
LETRA DEL NIVEL		FECHA DE TERMINO	agosto de 2021

#### Indicaciones del profesor.

Los estudiantes leen la guía y en compañía de su profesor completan las preguntas relacionadas con los contenidos que se presentan en ella.

#### Contenido.

El horno y la cocina a través de la historia del hombre  
Características de los hornos modernos que usamos a diario.  
La procedencia de hornos en la antigüedad.

#### Ejemplos

Se pone atención en las explicaciones del docente respecto al tema: Los Hornos a través de la historia.  
Se lee un texto relacionado con el tema Los Hornos y La cocina y su aporte a la vida diaria desde tiempos remotos.  
Los estudiantes trabajan contestando una serie de preguntas relacionadas al tema de esta guía.

#### Actividad de ejercitación.

#### HORNOS, DESDE LO MÁS TECNOLÓGICO A LO MÁS ANTIGUO. -

**Un horno** es un dispositivo que genera calor y que lo mantiene dentro de un compartimento cerrado. Se utiliza generalmente en la cocina para calentar, cocer o secar alimentos. La energía calorífica utilizada para alimentar un horno puede ser suplida directamente por combustión (leña, gas), radiación (luz solar), o indirectamente por medio de electricidad (horno eléctrico).

#### **Hornos de última Generación**

Se basan en concentración de la radiación solar en un punto, típicamente a través de un reflector parabólico. En dicho punto se coloca la olla que cocinará los alimentos. Generan altas temperaturas y permiten freír alimentos o hervir agua. Son particularmente peligrosas al usuario si no se tiene cuidado.



### **Hornos de Microondas**



**Multifunción:** Su integración de funciones convierte a este horno de microondas como único en el mercado, debido a que es un Horno de Microondas que asa, dora, hornea, cocina y tuesta.



**Convección:** Estos hornos cuentan con tres sistemas de cocción (Microondas, Dorador y Convección). El sistema de convección trabaja por medio de un ventilador colocado en la parte posterior del horno que emite calor seco a través de una resistencia eléctrica



**Convencionales:** Esta categoría de horno cuenta con el mejor sistema de distribución de calor para lograr un calentamiento óptimo de los alimentos.

### **Cocina a Gas**



La cocina a gas es un electrodoméstico en las casas de todo el Mundo, le pusieron ese nombre porque como se indica utiliza gas derivado del petróleo para su funcionamiento, está hecha de partes con metal, cables de cobre para conducir el gas, también usa vidrios.



### **Cocina a Leña y/o carbón**

El proceso de fabricación es en la prehistoria - Edad de Hierro- y la producción fue muy limitada hasta que en 1.720 Abraham Darby inventó el alto horno de metal, utilizaba carbón mineral y/o leña, esta cocina lleva horno en la parte de abajo.

#### ***Horno a leña.***



Hace más de 2.000 años, los griegos decidieron crear el horno tander, pusieron la puerta en la parte frontal y añadieron una solera. Los hornos con la puerta delantera eran más eficientes. Se construían de piedra o de ladrillo refractario, materiales que acumulan el calor durante un largo tiempo, con lo que era posible retirar el fuego antes de introducir los alimentos. Así se han conservado los hornos de leña hasta nuestros días. Estos se calientan mediante la combustión de madera en su interior. Los humos, por su parte, salen por la puerta, donde suele haber una chimenea. Cuando el horno está caliente, las brasas se apartan hacia la periferia de la estructura; a veces, se deja viva una llama para así poder ver el interior de la misma

#### ***Horno de Barro***



Los primeros hornos de barro ,se los debemos a egipcios y babilonios, que empezaron a usarlos hace más de 5.000 años. En esencia consistían en una especie de tapa de adobe en forma de campana que, por primera vez, permitía que los alimentos se cocinasen tanto por arriba como por abajo. En otras culturas de la antigüedad se usaban hornos abiertos, para lo que se hacía un hueco o zanja que se forraba de piedras y por dentro era una mezcla de paja alargada con barro y luego se calentaban con fuego antes de colocar los alimentos, que se cubrían con vegetación.

**Segunda parte de la Guía N° 6 .-**  
**Desarrollo del trabajo**

1.- ¿Qué es en sí la cocina a gas?


2.- ¿Cómo trabaja el sistema de convección en un horno moderno?


3.- ¿Cómo se llama el horno que inventaron los griegos y que cosas le agregaron?


4.-Indica el nombre del inventor del alto horno de metal


5.- ¿En que consistían los hornos de egipcios y Babilonios?


6.- Según lo que expone la guía, ¿qué tipos de energía se pueden utilizar para su funcionamiento?


7.- ¿Según esta guía, Para qué se utiliza un horno?


8.- Escribe una anécdota que te haya sucedido tratando de cocinar algo.
