



INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA SIERRA

Creada por Resolución N°012065 del 05 de octubre de 2015 y 014399 del 20 de noviembre de 2015.

DANE: 105001026581 NIT:900935808-1

ie.lasierracollegiomaestro@gmail.com

EVALUACION DE SEGUNDO PERIODO GRADO ONCE

Nombre estudiante:	
Nombre del docente: ROSINI ROBLEDI CHAVERRA, CESAR AUGUSTO GARCIA CASTAÑO HANSLEY ROCIO VALENCIA MOSQUERA	
Área: CIENCIAS NATURALES y TECNOLOGIA	
Año: 2020	Grado: ONCE

A continuación encontraras un cuestionario, cada una de las preguntas tendrá múltiples respuesta; solo debe escoger la que considere correcta.

Responde las preguntas 1 y 2 con base al diagrama I

1. El siguiente diagrama muestra la extracción del proceso de raíces de harina de yuca

DIAGRAMA I



De acuerdo con el DIAGRAMA I, para realizar la correcta extracción de la harina de raíces de yuca **NO** se debe:

A. Secar

B. Moler

C. Picar

D. Refrigerar

2. De acuerdo con el DIAGRAMA I, el método más adecuado para la conservación de la harina es:

A. Lavado y Secado

B. Empaque y almacenamiento

C. Molienda Y Refinación

D. Recepción y pesaje



INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA SIERRA

Creada por Resolución N°012065 del 05 de octubre de 2015 y 014399 del 20 de noviembre de 2015.

DANE: 105001026581 NIT:900935808-1

ie.lasierracolegiomaestro@gmail.com

3. Para obtener una harina de excelente calidad se deben tener en cuenta propiedades físicas como:



- A. Porosidad
- B. Ductilidad
- C. Granulación
- D. Transparencia

4. Observa la siguiente figura y define que elemento del producto es.

	Por 100g	PR	IDRxR**
VALOR ENERGÉTICO	437 Kcal 1.830 KJ	131 Kcal 549 KJ	7%
GRASAS	12,7 g	3,8 g	5%
De las cuales: Saturadas	1,9 g	0,6 g	3%
HIDRATOS DE CARBONO	69,4 g	20,8 g	8%
De los cuales: Azúcares	19,1 g	5,7 g	6%
FIBRA ALIMENTARIA	4 g	1,2 g	-
PROTEINAS	9,5 g	2,9 g	6%
SAL	1,25 g	0,37 g	6%
COLESTEROL	<0,1 mg	<0,1 mg	-

Ingredientes: harina integral de trigo 60,4%, azúcar y azúcar moreno, aceite de oliva 10,7%, avellanas, leche descremada en polvo, dextrosa, gasificantes (bicarbonato sódico, bicarbonato amónico), sal. Puede contener trazas de huevo y de otros frutos secos. Conservar en lugar fresco y seco.

ES *Por cada ración de 30 g (5 galletas). **Ingesta de ref
I EN *Per 30 g serving (5 biscuits). **Reference intake of

- A. Etiqueta
- B. Adhesivo
- C. Tabla nutricional
- D. Logotipo

5. Dentro de las opciones que utiliza una empresa como estrategia para la promoción y comercialización del producto son las campañas publicitarias, observa la imagen y define qué tipo elemento publicitario es.





INSTITUCIÓN EDUCATIVA LA SIERRA

Creada por Resolución N°012065 del 05 de octubre de 2015 y 014399 del 20 de noviembre de 2015.

DANE: 105001026581 NIT:900935808-1

ie.lasierracolegiomaestro@gmail.com

- A. Tarjeta de presentación
 B. Volante publicitario
 C. Portafolio de productos
 D. Valla publicitaria

6. Es uno de los elementos principales que se utiliza en la creación de una historia para un pequeño clip de video y donde se detallan las acciones y los diálogos de los personajes, acompañándolos con descripciones generales de los escenarios, y acotaciones para los actores. La historia se escribe de manera que resulte visible y se comprenda.

- A. Guión técnico
 B. Storyboard
 C. Cortometraje
 D. Guión literario

7. Uno de los elementos principales del guión técnico son los planos de la imagen, observa la siguiente figura y elige a qué tipo de plano pertenece.



PLANILLA GUIÓN TÉCNICO-STORYBOARD TALLER CREACION 1 – CATEDRA: DIEGO OLIVOS						
ESC. Nº	PLANO Nº	TIPO PLANO (VALORACIÓN/ANGULACIÓN/ MOVIMIENTO/ENCUADRE)	STORYBOARD	ACCIÓN	SONIDO	TIEMPO
1	1	PE / CN / Fija / Normal		Walter y Annie toman el té.	Annie: Mirá tu piloto. Está en el piso. Walter: Ya lo cuéigo. Llevo la valija arriba, ¿sí? Annie: Tomate el té. Dale, tomate el té. No te molestes en subir la valija. Walter se sienta nuevamente a la mesa y come de su plato su porción de pastafrola.	10 seg
1	2	PPeCHO / CN / Fija / Normal		Walter y Annie Charlan.	Walter: Que buena torta. Annie: ¿Te gusta? Dale, toma otra porción. Walter: El lugar se ve maravilloso. Annie: Le di una lavada de cara antes de que llegues. Buena, Wally, ¿Cómo te trataron esta vez, eh?	10 seg
1	3	PM / CN / Fija / Normal		Walter y Annie Charlan.	Walter: Una maravilla. Annie: No te esperaba de regreso tan pronto. Pensé que ibas a estar más tiempo esta vez. Walter: No, no iba a estar más tiempo. Annie: Nilly no está muy bien. Walter: ¿Qué le pasa? Annie: Baja en un minuto, te voy a bajar.	10 seg

- A. Plano americano
 B. Plano en detalle
 C. Primer primerísimo plano
 D. Plano entero

8. La harina cumple con una propiedad física llamada visco-elasticidad. Para que la harina se vuelva viscosa y elástica se debe mezclar con una cantidad considerable de:

- A. Una sustancia solida
 B. Una sustancia liquida
 C. Un gas
 D. Un Plasma

9. Los productos elaborados a base de harina entre otros ingredientes, cumplen con la característica física de los sólidos que son:

- A. Elasticidad y dureza
 B. Dureza y tenacidad
 C. Elasticidad y luminiscencia
 D. Flexibilidad y dureza

