



INSTITUTO NUESTRA SEÑORA DEL VALLE



2º AÑO
A Y B

EDUCACIÓN TECNOLÓGICA

TEMA: LA TÉCNICA

PROFESORES: ROBERTO MEDINA
HECTOR CARNERO



Espacio Curricular: EDUCACIÓN TECNOLÓGICA

Curso: 2° “A” y 2° “B”

Docentes: Roberto Medina – Héctor Carnero

Temas:

“La técnica=Saber hacer

Propósitos: Propiciar el análisis de la técnica y el impacto del desarrollo tecnológico.

Objetivos: Reconocer y describir las diferentes tipos de técnicas, sus elementos y evolución.

Capacidades a desarrollar:

LECTURA Y ESCRITURA: Lectura comprensiva, organizar, extraer ideas principales, resumir, sintetizar, reelaborar información y cotejar información.

PENSAMIENTO CRÍTICO Y CREATIVO: Elaborar conclusiones razonadas y fundamentadas.

Criterios de evaluación

CAPACIDADES	CRITERIOS
Pensamiento critico	Elaborar una conclusión.
Lectura y escritura	Completar el cuadro de las diferentes técnicas con sus operaciones y elementos
Resolución de problemas	Identificar el problema, selecciona las estrategias para resolver correctamente la problemática planteada

Fecha de entrega: **16 de abril de 2020.**

Enviar a correo electrónico de los docentes:

Alumnos de 2° “A” enviar a: rmedina@institutosvallecba.edu.ar

Alumnos de 2°B enviar a: hcarnero@institutosvallecba.edu.ar



Actividad:

- 1) Leer el siguiente texto
- 2) Buscar y anotar en tu carpeta las palabras que desconozcas su significado.

LA TÉCNICA

La técnica aparece simultáneamente con el ser humano, y esto tiene lugar cuando su antecesor homínido comienza a ampliar sus posibilidades de acción con elementos naturales a los que convierte en objetos al asignarle una función, o con los objetos que el mismo fabrica.

Con la conversión y/o fabricación de estos primitivos objetos aparece y se va desarrollando la técnica y simultáneamente el homínido va pasando a la categoría de ser humano, es decir que la técnica y el ser humano se van generando juntos.

Ortega y Gasset decían en el año 1933: *“el hombre empieza cuando empieza la técnica, sin la técnica el hombre no existiría ni habría existido nunca*

Los seres humanos empleamos continuamente diversas técnicas para resolver los diferentes problemas que se nos presentan en nuestra vida cotidiana. Bañarnos, vestarnos, lavar la ropa, conducir una bicicleta, jugar al fútbol, escribir, etc., son sólo algunas de las numerosas técnicas que utilizamos a diario.

Algunas técnicas son muy simples (peinarse), mientras que otras son sumamente complejas (efectuar un trasplante de corazón).

En síntesis podemos decir que:

TÉCNICA ES EL CONJUNTO DE OPERACIONES, ACCIONES O PROCESOS, QUE TIENEN COMO RESULTADO LA FABRICACION DE UN BIEN O LA PROVISION DE SERVICIOS.

En la aplicación de una técnica intervienen los siguientes elementos:

- a) TÉCNICOS: Personas que realizan las operaciones.
- b) MATERIALES: la materia prima empleado (ingredientes).
- c) PROCEDIMIENTO: Conjunto de operaciones que se realizan en forma ordenada.
- d) RECURSOS: Máquinas, herramientas y aparatos que se utilizan.

- 3) Transcribe a tu carpeta la definición de TÉCNICA y sus elementos.
- 4) Transcribe y completa en tu carpeta el siguiente cuadro:

TÉCNICA	TECNICOS	MATERIALES	PROCEDIMIENTOS	RECURSOS
Peinado				
Preparado del desayuno				
Lavado de las manos				



DISTINTAS TÉCNICAS

A la hora de seleccionar una técnica existen factores que condicionan nuestra elección

Transcribe la siguiente actividad a tu carpeta

Veamos tres técnicas para obtener un mismo producto: Alfajores de maicena

TÉCNICA A	TÉCNICA B	TÉCNICA C
• Reunir los ingredientes. • Mezclar los ingredientes manualmente. • Amasar manualmente los ingredientes. • Estirar la masa con el palo de amasar. • Cortar con moldes la masa para las tapas de los alfajores. • Enmantecar el molde. • Hornear. • Enfriar las tapas. • Colocar dulce de leche. • Armar los alfajores. • Pasar por coco rallado. • ¡Comerlos!	• Reunir los ingredientes. • Mezclar y amasar los ingredientes con la procesadora. • Estirar la masa con la máquina amasadora. • Cortar con el molde la masa. • Enmantecar el molde. • Hornearlas • Enfriar las tapas. • Colocar dulce de leche. • Armar los alfajores. • Pasar por coco rallado. • ¡Comerlos!	• Comprar los alfajores. • Abrir el envoltorio. • ¡Comerlos!

Analicen detenidamente las tres técnicas anteriores y respondan:

¿Qué técnica (A,B;C) seleccionarías si quisieras:

- Ahorrar tiempo.
- Garantizar la calidad del producto
- Disminuir costos de producción
- Si no tuvieran conocimientos acerca del procedimiento para fabricar el alfajor.
- Si no contaran con máquinas específicas.
- Ahorrar esfuerzo
- Generar menos residuos.



TÉCNICAS MÁS ADECUADAS ¿CUÁL ELEGIMOS?

Durante los procesos de elaboración de los productos, es necesario seleccionar las técnicas que resulten más adecuadas, menos costosas, más organizadas y que menos daños produzcan al medio ambiente.

Transcribe la siguiente actividad a tu carpeta.

- “Diariamente como peatones debemos cruzar calles y avenidas”
Expliquen ¿Cuál es la técnica para cruzar una calle o avenida?
¿Cómo es la técnica que debemos tener en cuenta respetando las normas de tránsito y su seguridad personal al salir de nuestra escuela? Anoten los pasos que siguen.
- “Dos productores del Norte cordobés deben talar cierta cantidad de monte para sembrar una pastura con la que se alimentara a su hacienda.”
El productor A elimina todo el monte del potrero dejando algunos árboles aislados.
El productor B deja franjas de monte y entre ellas dispone los animales.

Entre ambas manera de trabajar, ¿con cuál están de acuerdo?.Al elaborar su respuesta, tengan presente algunos criterios que, posiblemente, tuvieron los productores.

- ❖ Hábitat natural para la vida silvestre.
- ❖ Protección del suelo (erosión a causa del viento o por escurrimiento del agua)
- ❖ Conservación de especies propias del lugar.
- ❖ Mayor superficie cultivable.

Anota tus conclusiones.

CULTURA Y TÉCNICAS

Analicen las siguientes figuras y expliquen en sus carpetas

- a) ¿En qué técnica se utilizan?
- b) ¿Qué aspecto está condicionando la utilización de uno u otro elemento, para aplicar la técnica? Expliquen.
- c) ¿Cuáles son los elementos o medios requeridos para cada técnica, para llevarlo a cabo?





EVOLUCIÓN DE LAS TÉCNICAS

Las técnicas generalmente evolucionan de a poco, en forma lenta, y sobre la base de conocimientos adquiridos anteriormente y los adelantos tecnológicos.

Actividad

Buscar información sobre cómo han ido cambiando a través del tiempo las siguientes técnicas:

- I. El lavado de ropa.
- II. La elaboración del pan
- III. La conservación de los alimentos
- IV. La obtención de fotografías.

En esta actividad deberás elegir solamente **una** de las cuatro técnicas antes mencionadas y realizar un informe en Word teniendo en cuenta:

- A) Una caratula de presentación, a tu elección
- B) Para el informe utilizar fuente Arial, tamaño de la fuente 11.
- C) Los cuatro elementos que intervienen en las técnicas, en cada momento histórico de la evolución de la misma.
- D) Incluir ilustraciones.

Nota importante:

La última actividad es la única que los alumnos deberán enviar a los docentes.

Las otras actividades deben ser transcrita a la carpeta y serán corregidas al regreso de la cuarentena obligatoria.

Saludos cordiales.