



ACTIVIDADES PRIMEROS AÑOS

TEMA: LA TÉCNICA EN LA VIDA COTIDIANA

BLOQUE 1

APRENDIZAJE ESPERADO: Reconocen la importancia de la técnica como practica social para satisfacción de necesidades e intereses.

EVALUACIÓN: Será sumativa, es decir se sumaran todas las calificaciones y se dividirán entre en número total de las actividades.

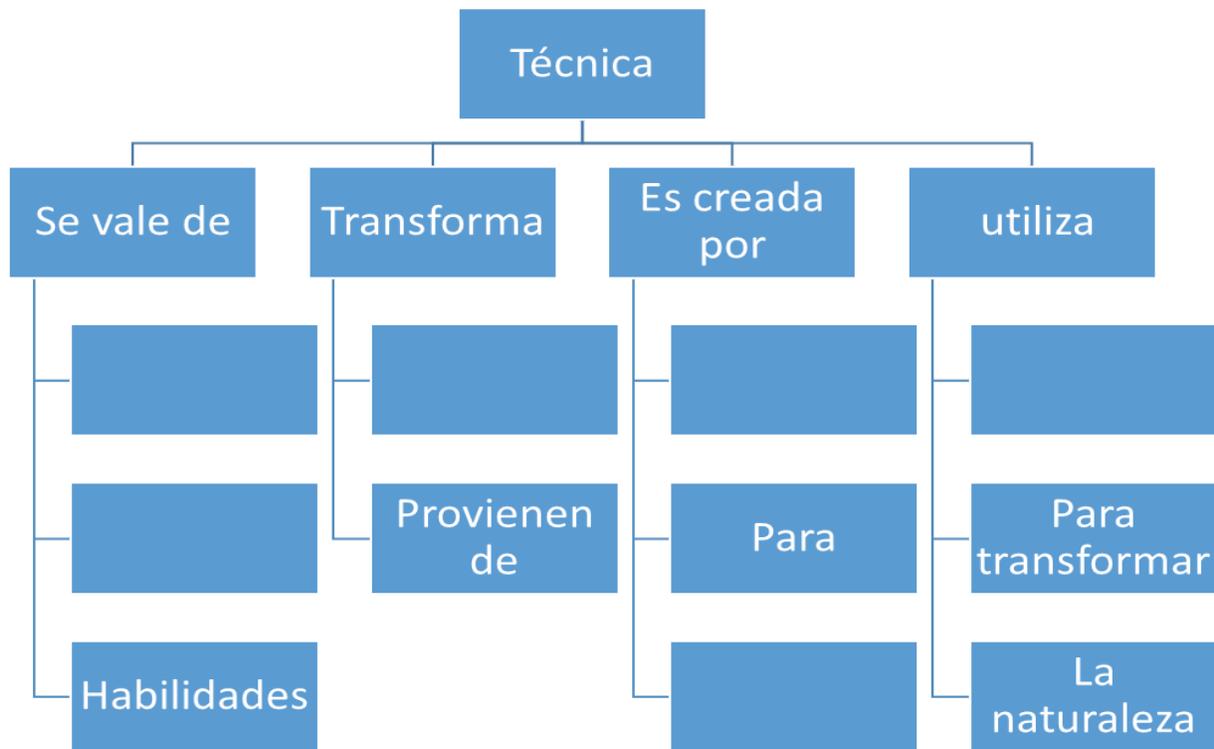
No se te olvide escribir nombre y grupo al correo misslizsec8@gmail.com FECHA DE ENTREGA 20 DE OCTUBRE

I.-INSTRUCCIONES: LEER CON ATENCIÓN EL SIGUIENTE CONCEPTO.

LA TÉCNICA.- Es una actividad social que se centra en el saber hacer; es un sistema que implica un conjunto de acciones ejecutadas por el ser humano para transformar materiales y energía en un producto terminado.

En la técnica intervienen el conocimiento, uso de herramientas y máquinas. Esta actividad social y su conjunto de acciones tienen como propósito resolver problemas para satisfacer necesidades.

II.- Completa el siguiente mapa conceptual



III.- DESCRIBE LAS DIFERENTES TÉCNICAS EMPLEADAS EN LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS (ASAR, FREIR POR INMERSIÓN, BAÑO MARÍA, HERVIR, ACITRONAR, BATIR, BATIR EN FORMA DE POMADA, FORRAR, ENGRASAR, MARINAR, MOLER Y TAMIZAR)

ILUSTRAR CADA TÉCNICA Y MENCINAR 2 EJEMPLOS DONDE SE PUEDE EMPLEAR.

EJEMPLO:

TECNICA	ILUSTRACIÓN	EJMPLOS DONDE SE EMPLEA
<u>Asar</u> - Cocinar un alimento directo a las brasas o el fuego, en una plancha o parrilla o en un horno a alta temperatura, de manera que se mantenga jugoso y su superficie quede dorada.		Cualquier tipo de carne Verduras, el más común en elotes



ESCUELA SECUNDARIA DIURNA N° 8 "TOMÁS GARRIGUE MASARYK" TURNO VESPERTINO
TECNOLOGÍA EN PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

ACTIVIDADES SEGUNDOS AÑOS

TEMA: RELACIÓN DE LA TECNOLOGÍA CON LAS CIENCIAS NATURALES.

BLOQUE 1

APRENDIZAJE ESPERADO: Describen la forma en que los conocimientos técnicos y los conocimientos de las ciencias se resignifican en el desarrollo de los procesos técnicos.

INSTRUCCIONES: Las investigaciones deberán contar con las referencias bibliográficas, conclusiones e ilustradas. No se te olvide escribir nombre y grupo.

FECHA DE ENTREGA 20 DE OCTUBRE AL CORREO misslizsec8@gmail.com

EVALUACIÓN: Será sumativa, es decir se sumaran todas las calificaciones y se dividirán entre en número total de las actividades.

1.- Investigar el papel que desempeñan los microorganismos (como bacterias, hongos, enzimas y oxígeno) en la conservación de los alimentos con el fin de reconocer la aportación de las ciencias naturales en la conservación de alimentos.

2.- Investigar que es la pasteurización, ultra pasteurización y otros procedimientos que mejoran la calidad higiénica y nutricional de los alimentos.

3.- Investigar los avances científicos de la biotecnología en la producción de alimentos. Hacer una reflexión de la importancia de la tecnología y la ciencia para el desarrollo de los procesos y productos alimenticios.



ESCUELA SECUNDARIA DIURNA N° 8 "TOMÁS GARRIGUE MASARYK" TURNO VESPERTINO
TECNOLOGÍA EN PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

ACTIVIDADES TERCEROS AÑOS

TEMA: INNOVACIONES TÉCNICAS EN EL DESARROLLO DE LA HISTORIA.

BLOQUE 1

APRENDIZAJE ESPERADO: *Identifican las características de un proceso de innovación como parte del cambio técnico.
*Aplican los conocimientos técnicos y emplean las TIC para el desarrollo de procesos de innovación técnica.

EVALUACIÓN: Será sumativa, es decir se sumaran todas las calificaciones y se dividirán entre en número total de las actividades.

No se te olvide escribir nombre y grupo. FECHA DE ENTREGA 20 DE OCTUBRE AL CORREO misslizsec8@gmail.com

1.- A partir de la historia de los chiles en nogada y práctica.

- Escribe tu propio concepto de innovación.
- Describe que es un proceso de innovación.
- Menciona 3 ejemplos de innovación que se realizó en la práctica de chiles en nogada.

Enviar el archivo resuelto a:

lizsec8@gmail.com