

E.E.S. N° 47 “Manuel Belgrano”

Educación tecnológica I
1° año 7° división del C.B.

-Copiar en la carpeta:

Trabajo Práctico N° 5

13/05/2020

Técnica

- 1-¿A qué llamamos técnica?
- 2-¿Qué son los servicios? Dar ejemplos.
- 2-Nombrar y explicar los elementos de una técnica.
- 3- Explicar la técnica para elaborar el pan artesanal.
- 4-Identificar el técnico y los instrumentos en la técnica de elaboración del pan artesanal.
- 5-Dibujar la técnica de elaboración del pan industrial.

-Contestar sacando las respuestas de las fotos del libro que se encuentran en las siguientes páginas.

Ejercitación

Responder después de resolver las consignas anteriores y a partir de la comprensión del tema (debe elaborar las respuestas)

- 1-Identificar el técnico y los instrumentos en la técnica de elaboración del pan industrial.
- 2- Explicar y dibujar una técnica que conozca como por ejemplo: técnica para el lavado de manos.
- 3- Nombrar los servicios con que cuentan en su hogar y en su comunidad.



Libro: Linietsky, C. y Serafini, G. (1996) "Tecnología para Todos". Buenos Aires. Argentina. Edit. Plus

UNIDAD 1

LAS TÉCNICAS

En esta Unidad estudiarás qué son las técnicas, cuáles son sus componentes, los tipos de técnicas y cómo evolucionan. Muchos ejemplos tomados de distintas actividades técnicas, muy relacionadas con la vida cotidiana, como la elaboración del pan, la escritura y el lavado de ropa, ilustran estos conceptos.

¿Qué son las técnicas?

El hombre utiliza permanentemente técnicas para tratar de resolver gran cantidad de problemas de la vida cotidiana. Algunas técnicas son sencillas, por ejemplo, manejar un triciclo; otras requieren procedimientos complejos, como conducir un avión.

En casi todas las actividades humanas se utilizan técnicas, es decir, una serie de procedimientos cuya realización lleva a lograr el resultado buscado. Se usan técnicas al peinarse o vestirse, al estudiar o dibujar, al bailar, al jugar al fútbol o al practicar cualquier otro deporte...

Una técnica es un conjunto de medios o procedimientos creados por el hombre para lograr un propósito.

La Tecnología se ocupa de las técnicas que tienen relación con la producción de **artefactos** o de **servicios**.

Artefactos son todos los productos hechos por el hombre (herramientas, máquinas, muebles, casas, fábricas, adornos, ropa, comida, etc.), es decir, todos los objetos artificiales.

Servicios son las actividades que mejoran la vida del hombre y de la sociedad (educación, medicina, distribución de agua potable, de electricidad, de gas, comercio, etc.), o mejoran o ayudan a los procesos de producción de artefactos (administración, organización de la producción, etc.).

En este libro estudiarás sólo las **técnicas** que se refieren a la producción o el uso de artefactos.



Controles de vuelo de un avión.

Elementos de las técnicas

Para comprender una técnica hay que analizar los distintos elementos que la componen.

Los elementos que componen una técnica son:

- **Los técnicos:** las personas que la llevan a cabo.
- **Las operaciones:** las acciones que se realizan.
- **Los instrumentos:** los recursos que se emplean para efectuar las operaciones.

En muchas técnicas, por ejemplo, en la cerámica, se utilizan las **manos** como **instrumento**.





Análisis de una técnica: la elaboración del pan

Forma artesanal

El panadero realiza diversas acciones que transforman en pan una serie de ingredientes: harina, sal, agua, levadura y azúcar. Estas acciones forman parte de la técnica de elaboración del pan.



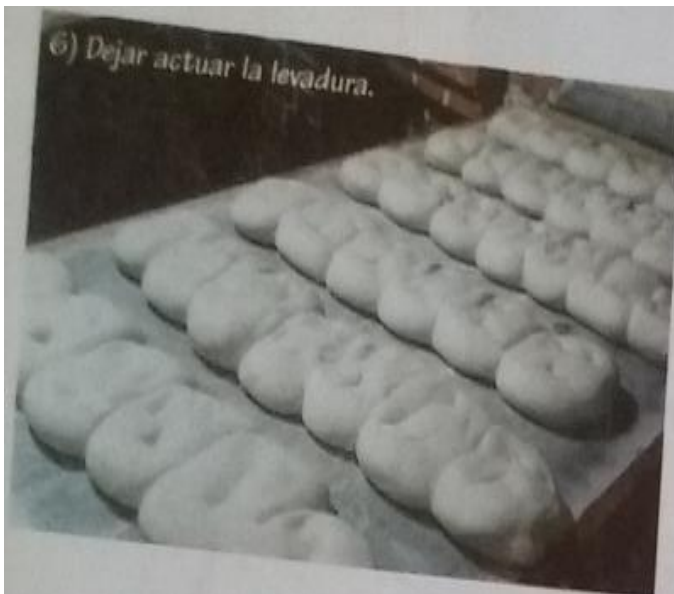
PROCESO DE
ELABORACIÓN
DEL PAN



El panadero es el **técnico** que realiza las **operaciones** para transformar los ingredientes en un producto: el pan.

ESTAS OPERACIONES SON:





El técnico (en este caso el panadero) realiza operaciones con sus propias manos, y utiliza, además, otros **instrumentos** que lo ayudan en el proceso de elaboración del pan: una mesa, bandejas para poner el pan en el horno, alguna balanza o recipiente para medir cantidades y un horno.¶

Esta descripción corresponde a la forma artesanal de la técnica de elaboración del pan. En muchas **formas artesanales de producción** se utilizan las manos como instrumento, lo que limita las cantidades que es posible producir.



Forma industrial

Las **formas industriales** de elaboración de pan pueden diferir bastante de la artesanal, sobre todo porque las operaciones necesarias se realizan mediante instrumentos más sofisticados (máquinas mezcladoras, hornos continuos, en los que el pan entra por un lado y sale cocido por el otro en forma permanente). Así se obtienen mayores cantidades de pan con menor esfuerzo humano y en menor tiempo.

