

GUIA PEDAGOGICA Nº 20 DE RETROALIMENTACION

Escuela: Dr. Alfredo Calcagno

CUE 700016800

Docentes: Jorge Pérez y María Tapia

Grados: 5º y 6º

Turno: Prolongación horaria

Área Curricular: Educación Agropecuaria: Agricultura y granja, e Industrialización

Título de la propuesta: Menos trabajo más producción.

Contenidos: Máquinas utilizadas en la producción primaria y secundaria. Normas de higiene y seguridad. Frutos: Partes del fruto. El membrillo. Métodos de conservación: por disecación y por agregado de azúcar.

Indicadores de evaluación para la nivelación:

- Reconocer máquinas utilizadas en la producción primaria y secundaria.
- Aplicar las normas de higiene y seguridad en los procesos de producción primaria y secundaria.
- Identificar las partes del fruto.
- Conocer el proceso de producción del membrillo.
- Identificar métodos de conservación por disecación y agregado de azúcar.

Actividades:

1- Indagación:

- En la producción agrícola a gran escala utilizamos maquinaria y tecnología que permite producir más y en menos tiempo ¿Por qué?
- Nombramos máquinas que utilizamos en nuestra localidad en la producción agrícola y en la transformación de la materia prima.
- ¿Qué normas de higiene y seguridad debemos tener en cuenta en el manejo de máquinas y en la elaboración de la materia prima?

2- Teniendo en cuenta las partes de la fruta, y que el membrillo es uno de los principales cultivos de Huaco:

- A) ¿Qué trabajo debemos realizar para cuidar y mantener la planta de membrillo?
- B) ¿Qué plagas afectan al membrillo? ¿Cómo lo cuidarías?
- C) ¿Qué se puede elaborar con el membrillo?
- D) ¿Qué métodos de conservación utilizarías?

Director: Raúl Zeballos

Docentes Jorge Pérez; María Tapia