

## Guías Pedagógicas

**Escuela:** Agroindustrial Monseñor Dr. Juan A. Videla Cuello

**Docente:** Rosana Valeria Mallea

**Nivel:** Secundaria Técnica y Formación Profesional

**CUE:** 700040500

**Año:** 6 año. Única división.

**Ciclo:** 2020

**Turno:** Mañana

**Área Curricular:** Organización y Gestión de la Producción.

**Título de la Propuesta:** La Estructura Organizacional.

**Contenido seleccionado:** La organización y estrategias organizativas.

### Desarrollo de la Actividad:

1. Leer lo trabajado en la última clase y el concepto que se aporta en este documento sobre organización y los puntos básicos para organizarse. Resaltar los conceptos que consideren claves sobre organización y formas de organizarse.

*“Organizar: Es planificar identificando los elementos principales, es decir ordenar según la importancia y que depende del criterio de cada uno, evaluando alternativas de realización y controlando los resultados.*

*Una organización son muchas relaciones simultáneas entrelazadas por medio de las cuales las personas persiguen metas comunes en un determinado plazo.*

*Existen cuatro puntos básicos para organizar:*

- 1) *División del trabajo: Dividir el trabajo en varias tareas que puedan ser ejecutadas en forma lógica y cómoda, ya sea por una persona o por varias.*
- 2) *Formación de Departamentos o Áreas: Agrupación de empleados y tareas.*
- 3) *Jerarquías: vinculación entre departamentos o áreas especificando quien depende de quién.*
- 4) *Coordinación: Establecer mecanismos para que se puedan integrar las actividades de los distintos departamentos o áreas.*

*La organización siempre se da en un contexto social, político, y en una realidad tecnológica.”*

2. Trabajar con el texto “La vida en la colmena y la miel en la cocina”.
  - a. Leer el texto e identificar ideas principales.
  - b. Realizar un análisis (diferencias, similitudes) entre los conceptos aportados sobre organización desde la teoría y los aportados por la organización natural en la colmena. Escribe una reflexión.

## **LA VIDA EN LA COLMENA Y LA MIEL EN LA COCINA**

*Las abejas son sociales, no pueden tener una existencia aislada y viven en colonias muy organizadas, compuestas por obreras, zánganos y una reina.*

*Las obreras son las hembras más numerosas y viven solo 45 días, hacen casi todo el trabajo de limpiar, vigilar, preparar el panal, recolectar el néctar y el polen, alimentar los alveolos reales y realizar la miel.*

*Los zánganos son los únicos machos del panal, solo uno fecunda a la reina y viven en primavera y verano en la colmena alimentados por las obreras, en otoño las obreras los corren y mueren por no saber alimentarse.*

*La Reina nace de una celda real y destruye las otras larvas de las celdas reales. Es fecundada en un vuelo nupcial por un zángano y su misión es poner huevos en las celdas. Pone 2000 huevos por día.*

*La colmena es una organización natural donde cada integrante tiene una función y responsabilidad por cumplir. Si las obreras o el Zángano o la reina no cumplieran con su misión se produce un desequilibrio y atenta contra la vida de la colmena.*

*Las tareas que realizan las obreras están distribuidas, algunas vuelan largas distancias en busca del alimento y lo recolectan, otras hacen las tareas de limpieza, otras vigilan y otras se encargan de alimentar a las larvas de las celdas reales, y otras realizan la miel. Aquí también hay una distribución de tareas importantes por realizar cada día.*

*Las abejas tienen un aguijón que solo lo usan para su defensa y al usarlo mueren porque se desprende junto con el aguijón todo su aparato digestivo.*

*La miel que elaboran es rica en nutrientes que necesita nuestro organismo y tienen propiedades energéticas insuperables. Posee componentes naturales como la glucosa, fructuosa, enzimas, minerales (calcio, magnesio, potasio), vitaminas (complejo B y vitamina C), y aminoácidos. El néctar contiene flavonoides potente antioxidante. La variedad de nutrientes varía en relación al lugar de procedencia.*

*En Jáchal las colmenas se instalan en campos con algarrobos, chañar, jarilla, pájaro bobo, alfalfa, monte natural, es por ello que las mieles que se producen varían de color según las flores que son fuentes de néctar.*

*La miel de abeja puede contener una bacteria que causa una enfermedad llamada botulismo infantil, la cual es muy rara pero se han documentado casos. En relación al consumo de la miel no se aconseja el consumo para menores de un año, después del año el sistema inmunológico de los niños está bien desarrollado y en caso de presencia de la bacteria su organismo la mata.*

*Para conservar la miel lo puede hacer en un contenedor sellado herméticamente en un lugar fresco y seco. En estas condiciones puede durar hasta 1 año. Si se refrigera es posible que se cristalice, se puede volver a su estado natural colocándola en baño maría.*

*Los usos en la cocina son infinitos, se aconsejan en carne como lomo al cerdo a la miel y naranja, pollo a la miel, vegetales como zanahorias en salsa de miel, papas al horno con miel, variedades de ensaladas y aderezos, variedad de panificados, postres y golosinas. Las posibilidades de uso de la miel en la cocina son variados y hay que aprovecharlos por las propiedades naturales que aporta a nuestro organismo.*

3. Teniendo en cuenta lo anterior, más el listado de organizaciones trabajadas en clase y según las entrevistas que hayan podido realizar, tratar de definir, según sus conocimientos y experiencias, los siguientes conceptos:
  - a. Importancia del Trabajo organizado.
  - b. Trabajo en equipo.
  - c. Proceso de construcción y aprendizaje.
  - d. La distribución de roles, funciones, responsabilidades y obligaciones.

Consultas: tel +549 264 4550227 días Lunes de 9:50 a 12:40 hs.

e- mail [valemallea@yahoo.com.ar](mailto:valemallea@yahoo.com.ar)