

## **GUIA PEDAGOGICA – Nº 6**

**AREA:** Agroindustrial

**Curso:** 1º año División 1 y 2º

**Docente:** Castro Pablo

**Temas:** Repaso de los temas vistos

**Objetivos:**

- Conocer la utilidad, e importancia de la agroindustria y los procesos agroindustriales realizando una actividad practica
- Comprender la importancia del correcto uso y optimización de procesos de manufacturación de alimentos en los procesos agroindustriales

**Capacidad a desarrollar:**

- **Cognitivo:** Interpretación y toma de conciencia de la utilización de las correctas prácticas en los diferentes procesos agroindustriales
- **Procedimental:** Realización de actividades (Trabajo Práctico) para llegar a comprender los temas abordados.
- **Actitudinales:**
  - Valoración del trabajo grupal e individual y la puesta en común posterior en forma grupal.

**Metodología**

La metodología se llevara a cabo mediante un trabajo práctico y una posterior puesta en común en clase

**Trabajo Práctico de Agroindustrial**

**Consignas:**

- 1- Lee e interpreta las guías anteriores, ya que las actividades que a continuación te propongo están; en poner en práctica en tu hogar actividades relacionadas a la agroindustria.
- 2- Determinar el producto voy a realizar (Ejemplo: dulce de leche)
- 3- Elige un alimento que quieras industrializar o procesar a tu criterio,
- 4- Busca; que formas existen para transformarlo o procesarlo (ya sea en internet o a un familiar o vecino)
- 5- Indica a continuación en una hoja ya sea digital o papel: qué tipo de materia prima es: vegetal, animal, mineral.
- 6- ¿Qué tipo de necesidad satisface? (primaria o secundaria) fundamente

7- ¿Podrías indicar que insumos usaste?

8- Indica que tipo de proceso realizaste para transformar la materia prima ya sea físico o químico

9- Explica brevemente el proceso de transformación (receta) enuncia los utensilios utilizados en el proceso (ejemplo batidora, manual o eléctrica, que tipo de energías utilizó para aplicar temperatura, que tipo de agua, (por si requiere agua destilada)

10- Comenta que tipo de envase elegirías para el producto que hiciste, puedes comparar que datos trae un envase que tengas en casa para un producto similar y colocarlo en el tuyo?

*Te propongo que ocupes estos días como lo haces en la escuela, dedícale a cada espacio curricular las mismas horas que tienes normalmente de clase, realiza tranquilamente las tareas propuestas y deja una clase para revisar detenidamente lo que hiciste, anota las dudas que se te presenten y no te frustres si no recuerdas como hacer algunos ejercicios, estamos repasando y tendremos tiempo para reverlas, cuando regresemos a vemos en clase. Pero la tarea más importante es cuidarnos entre todos, así que recuerda...*

*¡QUEDATE EN CASA!*

Tu profe... con cariño

### **Bibliografía:**

Apuntes aportados por el docente de la cátedra

[www.wikipedia.com](http://www.wikipedia.com)

### **Evaluación:**

La evaluación será exposición y puesta en común de lo trabajado, en clase, al retorno del presente receso.

**Directora: Lic. Gabriela Moreno**