

PRIMER PROYECTO INTEGRADOR 5º AÑO (P.I.)

ESCUELA AGROTECNICA SARMIENTO

CICLO: ORIENTADO

ESPECIALIDAD: TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Curso destinatario: 5º 2º

Turno: MAÑANA Y TARDE

Tema: El Sector Agropecuario y la Alimentación.

Presentación del proyecto integrador :

Fecha límite de entrega: 11 de diciembre de 2020 - Formato de presentación en un documento de word, caso de no contar con los medios para realizarlo de forma digital, podrá ser escrito a mano de forma prolija, clara, y completa; el cual debe presentarse a cada docente que corresponda a su curso y espacio curricular.

Disciplinas involucradas/ Contenidos/ Docentes Responsables:

| | |
|---|-------------------------------|
| LENGUA Y LITERATURA: ALEMAÑE, MARIELA | Contacto: 0264 4367100 |
| INGLÉS TÉCNICO II: MONTAÑO, NATALIA GABRIELA | Contacto: 0264 4763581 |
| HISTORIA: CHIRINO, RODRIGO | Contacto: 2645672688 |
| INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS II: CORREA PEDRO | Contacto: 2644172813 |
| MICROBIOLOGÍA: Marcelo Miguel | Contacto: 2645574716 |

I) FUNDAMENTACIÓN DE LA PROPUESTA:

Se intenta integrar al proyecto actividades de distintas áreas, mediante ,conexiones de contenidos, ofreciendo a los estudiantes claves que les permitan enriquecer su potencial interpretativo,así como también aprendizaje significativo de las distintas asignaturas que la conforman.

PROF. CHIRINO, RODRIGO- PROF. ALEMAÑE, MARIELA- PROF. MONTAÑO,
NATALIA GABRIELA- PROF. CORREA PEDRO- PROF. MARCELO, MIGUEL

Este proyecto de Aprendizaje Integrado promoverá condiciones de abordaje que atiendan la dimensión académica y socio-afectivo de la escolaridad, incluyendo aquellos saberes que circulan en la vida social y cultural en la que están inmersos nuestros alumnos.

II) OBJETIVO GENERAL:

- Comprender y relacionar los contenidos de cada área presentes en el texto.
- Adquirir actitudes responsables.

III) CAPACIDADES A DESARROLLAR:

- . Comprensión lectora.
- . Pensamiento crítico-reflexivo.
- . Compromiso y responsabilidad

IV) CONTENIDOS:

- . **LENGUA Y LITERATURA** : Texto expositivo: paratexto
- . **INGLÉS TÉCNICO: Tiempos verbales: Presentes, pasado y futuro simple.**
- . **HISTORIA: “La dimensión Política, Económica y Social en argentina (1914-2020)”**
- . **INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS II:**
- . **MICROBIOLOGÍA:** Texto expositivo.
- . **HISTORIA: “La Dimensión Política, Económica y Social en Argentina (1914-2020)”**

Capacidades a Desarrollar:

- Conocer los instrumentos que permitan valorar la Historia como Ciencia Social, que admita reconstruir el pasado para comprender el presente y proyectar hacia el futuro.
- Permitir conocer la evolución de nuestro país como productor agropecuario.

VI) CRITERIOS DE EVALUACIÓN

| ESPACIO CURRICULAR | CRITERIOS DE EVALUACIÓN |
|--------------------|-------------------------|
|--------------------|-------------------------|

| | |
|-----------------------------------|---|
| LENGUA Y LITERATURA | PRESENTACIÓN EN TIEMPO Y FORMA DEL TRABAJO - GRAMÁTICA - CAPACIDAD RESOLUTIVA CAPACIDAD ARGUMENTATIVA - CREATIVIDAD - USO DE RECURSOS Y LENGUAJE TÉCNICO |
| INGLÉS TÉCNICO II | BÚSQUEDA EN EL DICCIONARIO- INTERPRETACIÓN DE CONSIGNAS- COMPRENSIÓN LECTORA- RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS: CREATIVIDAD, USO DE LA TECNOLOGÍA- ENTREGA EN TIEMPO Y FORMA. |
| HISTORIA | TRANSFERENCIA DE LOS CONCEPTOS A SITUACIONES CONCRETAS. -ANÁLISIS DE TEXTOS PERIODÍSTICOS, AUDIOVISUALES Y GRÁFICOS. -DESARROLLO DE UNA ACTITUD CRÍTICA, RESPETO POR LAS DIFERENTES ETNIAS, RELIGIONES, SUPERACIÓN DE ESTEREOTIPOS DISCRIMINATORIOS |
| INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS | PRESENTACIÓN EN TIEMPO Y FORMA DEL TRABAJO -CAPACIDAD RESOLUTIVA USO DE LENGUAJE TÉCNICO |
| MICROBIOLOGÍA | ANÁLISIS DEL TEXTO Y RESOLUCIÓN DE DE CUESTIONARIO CON LENGUAJE TÉCNICO |

VII) ACTIVIDADES:

1)- Lee el siguiente texto. Posteriormente completa las actividades.

Agroindustrias

El agro y la industria no son dos sectores productivos independientes, sino que se relacionan y dependen el uno del otro. La agroindustria es una empresa que controla diferentes etapas productivas de un mismo producto: el cultivo, su industrialización y su comercialización en el mercado interno y externo. Cada vez se apunta más a la integración productiva a fin de potenciar los beneficios de todos los eslabones de la cadena.

En nuestro país podemos distinguir tres tipos de agroindustrias:

- Industrias que producen principalmente para el mercado internacional (aceiteras, harineras y frigoríficas).
- Industrias que procesan la producción pampeana para el mercado interno (galletitas, lácteos).
- Industrias que procesan los productos regionales principalmente para el mercado interno (vitivinícolas, tabacaleras).

Se llama *encadenamientos industriales hacia atrás*, por ejemplo, a la elaboración de semillas, maquinarias y agroquímicos (herbicidas, insecticidas, fungicidas, etc.), que ayudan a mejorar la producción.

Y se denominan *encadenamientos industriales hacia adelante* los relacionados con la búsqueda de nuevos productos, nuevos usos de algunos productos y nuevos mercados, como por ejemplo, la industria aceitera, molinera, harinas proteicas, fábrica de pastas y galletitas.

(E.D.B.;Ciencias Sociales 9; Buenos Aires; 1999;pp 242.)

★ LENGUA Y LITERATURA :

- 1) Reconoce y señala con color los elementos de paratexto presentes en el texto expositivo.
- 2) Agrega 3 elementos de paratexto (gráficos, imágenes, fotos, cuadros etc)

★ INGLÉS TÉCNICO II



Biotechnologies in Agro-industry in Developing Countries

Agro-industries provide a means of converting raw agricultural materials into value added products while generating income and employment and contributing to overall economic development in both developed and developing countries.

PROF. CHIRINO, RODRIGO- PROF. ALEMAÑE, MARIELA- PROF. MONTAÑO, NATALIA GABRIELA- PROF. CORREA PEDRO- PROF. MARCELO, MIGUEL

Food processing converts relatively bulky, perishable and typically inedible raw materials into more useful, shelf-stable and palatable foods or potable beverages. Processing contributes to food security by minimizing waste and loss in the food chain and by increasing food availability and marketability. Food is also processed to improve its quality and safety.

Biotechnology as applied to food processing makes use of microbial inoculants to enhance properties such as the taste, aroma, shelf-life, texture and nutritional value of foods. The process by which micro-organisms and their enzymes bring about these desirable changes in food materials is known as fermentation. Fermentation processing is also widely applied in the production of microbial cultures, enzymes, flavours, fragrances, food additives and a range of other high value-added products.

<http://www.fao.org/biotech/sectoral-overviews/agro-industry/en/>

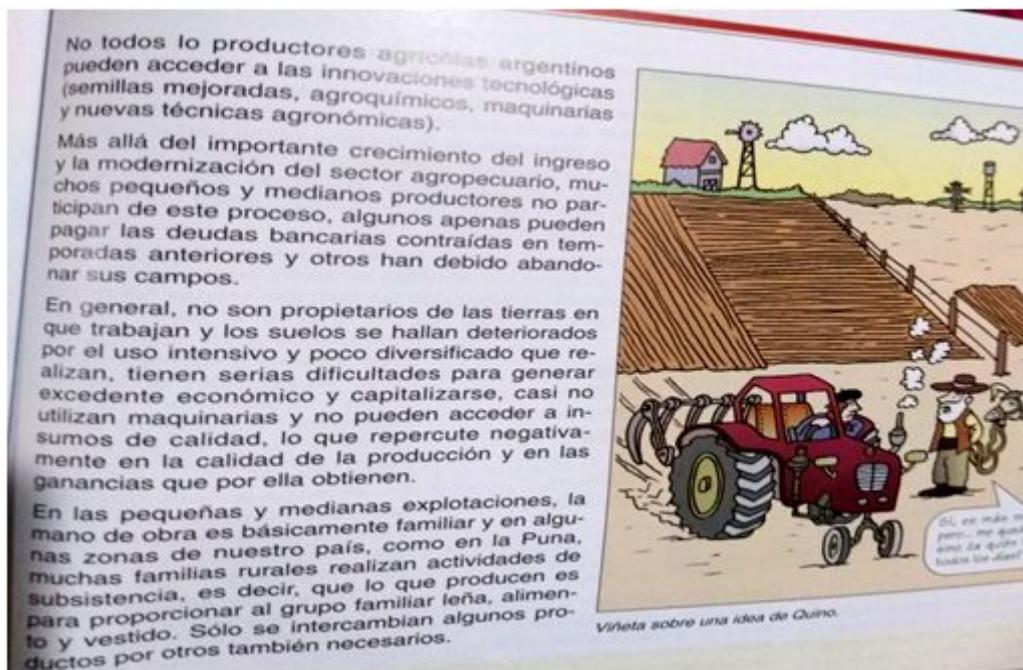
- 1) Look up the meaning of the following words: AGROINDUSTRY - BIOTECHNOLOGY- DEVELOPING COUNTRIES - RAW MATERIAL- FOOD PROCESSING- PALATABLE FOOD - POTABLE BEVERAGE - FERMENTATION
- 2) Find out on the internet the meaning of the word “AGROINDUSTRY” and write a definition.
- 3) Translate the text.

★ **ACTIVIDADES DE HISTORIA**

En base a lo leído anteriormente en el texto responde:

a)- Lee noticias en distintos medios de comunicación digital y comenta con tus palabras sobre cómo está el sector agropecuario actualmente en Argentina.

b)-)- En el siguiente texto, se hace referencia a cuestiones de la economía Argentina. El objetivo es poder comprender la realidad actual de nuestro país. Lee el texto, reflexiona y realiza un breve resumen del mismo.



Bibliografía: Historia 3; Argentina y el mundo; Entre los siglos XIX y XXI; Puerto de palos; 2017. 158-208pp.

INDUSTRIALIZACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1. ¿QUÉ ES LA AGROINDUSTRIA?
2. ¿QUE TIPO DE AGROINDUSTRIA EXISTEN EN NUESTRO PAÍS SEGÚN EL TEXTO?

MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

- ¿EN CUÁL DE LAS INDUSTRIAS SE PUEDE LOGRAR UN MAYOR DESARROLLO INVESTIGATIVO DE LA MICROBIOLOGÍA?
- NOMBRE Y EXPLIQUE AL MENOS DOS PRODUCTOS DE UNA INDUSTRIA, EN LA CUAL SE PUEDE DESARROLLAR MICROBIOLÓGICAMENTE.

Director: Agrón. Luis A. Perez

PROF. CHIRINO, RODRIGO- PROF. ALEMAÑE, MARIELA- PROF. MONTAÑO, NATALIA GABRIELA- PROF. CORREA PEDRO- PROF. MARCELO, MIGUEL