

ESCUELA NORMAL SUPERIOR DR AGUSTÍN GARZÓN AGULLA

CICLO: PRIMERO

GRADO: 3RO

AREA: TECNOLOGÍA

DOCENTE: PROF. NOEMÍ VASQUEZ

TITULO: CICLO DE VIDA DE UN PRODUCTO

Familia: En ésta clase hablaremos del ciclo de vida que sigue un producto, desde su origen que sería en la naturaleza hasta que lo utilizamos si es un objeto o lo consumimos si es un alimento y qué hacemos cuando lo desechamos, podrían hablar de diferentes objetos y relacionarlos con la imagen que figura abajo, ejemplo: un vaso de plástico, materia prima (petróleo), producción, empaque, transporte, distribución (bazar, super), utilización, desecho (basura, reciclamos, donamos, etc)

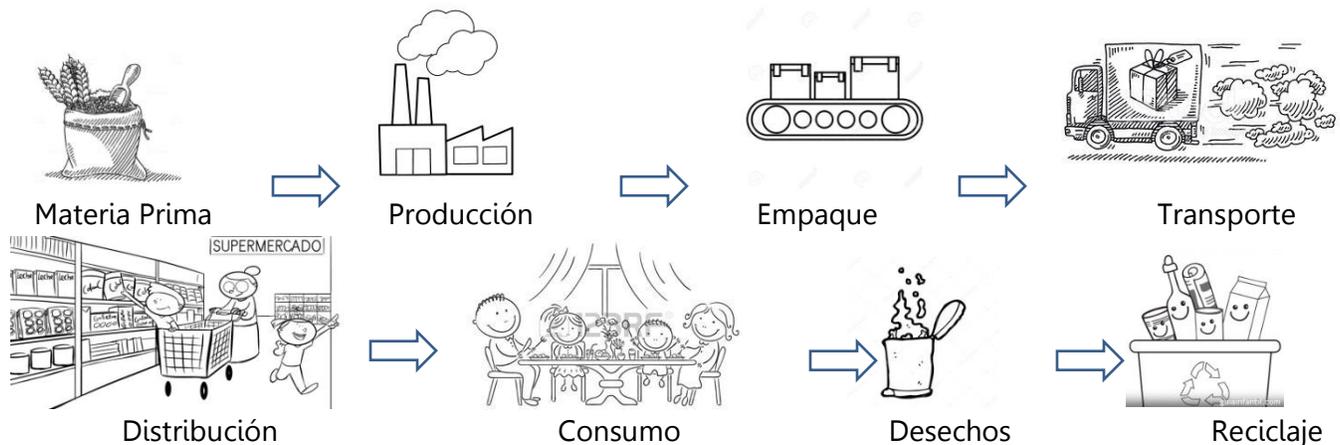
PROPÓSITOS:

- ✚ Conocer el origen y desarrollo que sigue un producto para llegar a nosotros.
- ✚ Reflexionar sobre el fin destinado a los productos que utilizamos a diario.

CONTENIDOS

- Conocimiento del ciclo de vida de un producto que busca satisfacer una necesidad.
- Alternativas de producción y transformación de una misma materia prima.

ACTIVIDAD N°1



Los alumnos:

Pintarán el ciclo de vida de un producto.

Comentarán en familia sobre el ciclo de vida de otros productos que utilizan en casa y qué hacen al final de su vida útil.

RESPONDEMOS

- ¿ Qué productos (alimentos, objetos, ropa) consumes o utilizas a diario en tu casa?
- ¿ Dónde los distribuyen (venden) a esos productos?
- ¿ Qué hacen con los desechos y con aquello que ya no utilizan?

Observa el siguiente video ¿De dónde viene el pan? Comentamos el proceso en familia.

<https://www.youtube.com/watch?v=NGoFwYUoqyQ>

ACTIVIDAD N° 2

PROYECTO: "PREPARAMOS PAN EN FAMILIA"

Ingredientes

- 500 grs. de harina 000
- 20 grs. de levadura fresca (7 gr de levadura seca)
- 1 cucharada sopera de azúcar
- ½ cucharada sopera de sal
- 1 taza de agua tibia (puede ser necesaria más cantidad)
- 2 cucharadas de aceite



Preparación

- Lo primero que tenés que hacer es poner la levadura fresca a disolver en el agua. Por otro lado, en un bowl, colocás la harina, la sal y el azúcar. Mezclás bien y agregás el agua con la levadura ya disuelta. Vas formando la masa y en los instantes finales agregás el aceite que hayas elegido. Amasá hasta que quede lisa.
- Dale 10 minutos de descanso y dividí a la mitad. A uno de los bollos le podés afinar las puntas, como el que aparece en la imagen.
- Espolvoreás con harina y le hacés los cortes que más te gusten.
- Déjalos en un lugar cálido hasta que dupliquen su volumen (1 hora aprox.)
- Hornear en horno precalentado a una temperatura de 200 grados de 30 a 40 minutos hasta que se dore el pan.
- A disfrutar en casa untándolo con lo que más te guste!!!

Consejos

- ❖ Puedes utilizar harina 0000 también.
- ❖ Si quieres hacer pancitos individuales dividís la masa en bollitos pequeños.

Respondemos

- 1) ¿Cuál es el material más importante que utilizamos para realizar el pan?
- 2) ¿De dónde se extrae ese material?
- 3) ¿Cómo llega a nuestra casa?
- 4) ¿Te gustó como salió tu pan? ¿Tuviste alguna dificultad para realizarlo?