

ESCUELA NORMAL SUPERIOR DR AGUSTÍN GARZÓN AGULLA	
CICLO: SEGUNDO	GRADO: 6TO
AREA: TECNOLOGÍA	
DOCENTE: PROF. NOEMÍ VASQUEZ	

TITULO: **LOS FACTORES DE LA PRODUCCIÓN**

Familia: en ésta clase veremos la importancia de cada uno de los factores que son necesarios en la producción de un bien o servicio, dialogar sobre los mismos en diferentes actividades, por ejemplo: escuela, hospital, transporte de colectivos, etc.

PROPÓSITOS

- ✚ Reconocer la importancia de cada uno de los factores de la producción.
- ✚ Relacionar cómo se desarrolla cada factor en diferentes actividades productivas.

CONTENIDOS

- Identificación de cada factor de la producción en diferentes sistemas productivos.
- Reconocimiento de la necesidad de cada factor para el correcto desarrollo de cualquier actividad productiva.

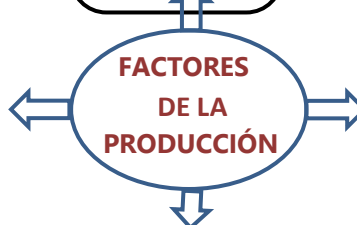
ACTIVIDAD N°1

Recorta y pega imágenes de cada factor de la producción

Recursos Humanos: son las personas que mediante su trabajo hacen posible la realización de los productos tecnológicos



Energía: capacidad que tiene la materia de producir trabajo en forma de movimiento, luz calor, etc. Ejemplo: energía eléctrica, gas natural, energía hidráulica, energía química, etc.



Los medios técnicos: son las herramientas máquinas, instrumentos y mecanismos, que utilizan los trabajadores para producir.



Materiales: son los elementos que se necesitan para fabricar un objeto.

Completar

Piensa en quienes trabajan, que herramienta o máquinas utilizan, que materiales usan para producir, y finalmente qué energías emplean los siguientes negocios:

	PANADERÍA	BAR
Humanos		
Técnicos		
Materiales		
Energéticos		

ACTIVIDAD N°2

PROYECTO: GALLETAS ELABORADAS EN FAMILIA



Ingredientes

- 2 tazas de harina (280 gr)
- ½ taza de azúcar
- 125 gr de manteca pomada
- 1 huevo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla (opcional)

Elaboración

- 1) Batimos la manteca y el azúcar. Añadimos la esencia de vainilla y el huevo, batiendo hasta integrar ambos.
- 2) Añadimos la harina, poco a poco, con una espátula y luego sobre una superficie limpia, formamos una masa que no se pegue en las manos. Guardamos en una bolsa y dejamos reposar en la heladera 30 minutos.
- 3) Colocamos harina en la mesada y estiramos la masa de 1/2 cm de grosor. Cortamos las galletas con un cortapastas, las pasamos a una bandeja cubierta con papel vegetal o enmantecada y enharinada.
- 4) Horneamos a 180°C de 10 a 12 minutos, o hasta que comiencen a dorarse. Dejamos que se enfríen antes de consumir o decorar.

Consejos:

- ❖ Puedes cortar las galletas con un vaso según el tamaño que desees.
- ❖ Si querés podés perfumar con ralladura de naranja o limón en lugar de la esencia de vainilla.
- ❖ Si utilizas 100gr de manteca en lugar de 125gr no afectará la receta.

Respondemos

¿Cuáles son los factores que utilizaste en la producción de galletas?

Humanos ⇒

Técnicos ⇒

Materiales ⇒

Energéticos ⇒