

SEP

SECRETARÍA DE
EDUCACIÓN PÚBLICA



PROGRAMAS DE ESTUDIO 2011

Educación Básica
Secundarias Generales
Tecnología

Tecnologías de los alimentos:
Preparación y conservación
de los alimentos

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA

Emilio Chuayffet Chemor

SUBSECRETARÍA DE EDUCACIÓN BÁSICA

Alba Martínez Olivé

DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO CURRICULAR

Hugo Balbuena Corro

DIRECCIÓN GENERAL DE MATERIALES E INFORMÁTICA EDUCATIVA

Ignacio Villagordo Mesa

DIRECCIÓN GENERAL DE DESARROLLO DE LA GESTIÓN E INNOVACIÓN EDUCATIVA

Germán Cervantes Ayala

DIRECCIÓN GENERAL DE EDUCACIÓN INDÍGENA

Rosalinda Morales Garza

DIRECCIÓN GENERAL DE FORMACIÓN CONTINUA DE MAESTROS EN SERVICIO

Lino Cárdenas Sandoval

Tecnologías de los alimentos: Preparación y conservación de los alimentos

Programas de estudio 2011. Educación Básica. Secundarias Generales. Tecnología. Tecnologías de los alimentos: Preparación y conservación de los alimentos fue elaborado por personal académico de la Dirección General de Desarrollo Curricular, que pertenece a la Subsecretaría de Educación Básica de la Secretaría de Educación Pública.

La Secretaría de Educación Pública agradece la participación, en la elaboración de este documento, de las maestras y los maestros de educación secundaria, los directivos, los coordinadores estatales de Asesoría y Seguimiento, y los responsables de Tecnología en las entidades federativas.

COORDINACIÓN GENERAL

Hugo Balbuena Corro

COORDINACIÓN ACADÉMICA

Daniel Guillén Guillén

RESPONSABLES DE CONTENIDOS

Blanca Irene Guzmán Silva

Elizabeth Lorenzo Flores

REVISIÓN TÉCNICO-PEDAGÓGICA

Elvia Diego Guzmán

Nohemí Preza Carreño

COORDINACIÓN EDITORIAL

Gisela L. Galicia

Marisol G. Martínez Fernández

CUIDADO DE EDICIÓN

Erika Lozano Pérez

CORRECCIÓN DE ESTILO

Rubén Cortez

Octavio Hernández Rodríguez

DISEÑO ORIGINAL DE FORROS

Mario Enrique Valdes Castillo

DISEÑO DE INTERIORES

Marisol G. Martínez Fernández

FORMACIÓN

Oscar Arturo Cruz Félix

Segunda edición electrónica, 2013

D. R. © Secretaría de Educación Pública, 2011

Argentina 28, Centro, 06020

Cuauhtémoc, México, D. F.

ISBN: 978-607-467-357-9

Hecho en México

MATERIAL GRATUITO/Prohibida su venta

ÍNDICE

Introducción	7
I. Fundamentación	7
II. Formación tecnológica básica	12
III. Enfoque pedagógico	16
Contenidos	25
Primer grado. Tecnología I	27
Segundo grado. Tecnología II	41
Tercer grado. Tecnología III	53
Bibliografía	65
Anexos	67
I. Conceptos básicos de la asignatura de Tecnología	69
II. Orientaciones didácticas generales	79

INTRODUCCIÓN

En la educación secundaria la práctica y el estudio de la tecnología van más allá del *saber hacer* de una especialidad técnica. La asignatura de Tecnología pretende promover una visión amplia del campo de estudio al considerar los aspectos instrumentales de las técnicas, sus procesos de cambio, gestión e innovación y su relación con la sociedad y la naturaleza; además, recurre a la participación social en el uso, creación y mejora de los productos técnicos, así como de las implicaciones de éstos en el entorno.

En suma, los contenidos de esta asignatura en la educación secundaria se abordan desde una perspectiva humanista, enfocada en el desarrollo de un proceso formativo sistémico y holístico que permita la creación, aplicación y valoración de la tecnología.

I. Fundamentación

Antecedentes

En su origen, la educación tecnológica en México se vinculó con las actividades laborales. Por tanto, surgió la necesidad de formar a los estudiantes de secundaria con alguna especialidad tecnológica, ante la perspectiva de su consecuente incorporación al ámbito laboral. El carácter instrumental de estas actividades era pertinente en el contexto nacional del momento, ya que el desarrollo de los procesos industriales demandaba personas con conocimientos y habilidades técnicas sobre diversas ramas de la industria.

Tradicionalmente, la educación tecnológica se ha orientado hacia una formación para el trabajo, y entre sus referentes disciplinarios prevalece una concepción de tecnología limitada a la aplicación de los conocimientos científicos. Esta forma de concebir la educación tecnológica en el nivel de secundaria predominó en función del desarrollo histórico del país y los contextos regionales y locales.

En la reforma de la educación secundaria de 1993 no se formularon programas de estudio para la educación tecnológica. Sin embargo, en la modalidad de secundarias generales hubo algunas modificaciones al incorporar nuevos componentes curriculares, por ejemplo: enfoque, finalidades, objetivo general, lineamientos didácticos y elementos para la evaluación y acreditación. Estas innovaciones se concretaron en los denominados *programas ajustados*; además, se propuso la disminución de la carga horaria de seis a tres horas a la semana.

En la modalidad de secundarias técnicas se renovó el currículo en 1995. En este modelo hubo un avance importante al incorporar el concepto de *cultura tecnológica* y seis ejes como parte de los componentes que impulsó la actualización pedagógica de la asignatura. El planteamiento se caracterizó porque ofreció a los estudiantes elementos básicos para la comprensión, elección y utilización de medios técnicos y el desarrollo de procesos. Además, se propusieron cargas horarias diferenciadas de 8, 12 y 16 horas semanales de clase para los diferentes ámbitos tecnológicos definidos en su modelo curricular.

En cuanto a la modalidad de telesecundaria, en el 2001 se incorporó un nuevo material a la asignatura de Tecnología para primer grado. La propuesta estableció opciones para abordar la tecnología –en los ámbitos de salud, producción agropecuaria, social, cultural y ambiental– que permitieran conocer, analizar y responder a las situaciones que se enfrentaran en los contextos rurales y marginales, sitios en donde se ubica la mayoría de las telesecundarias. Sin embargo, los trabajos de renovación de materiales educativos quedaron inconclusos.

Aun con los esfuerzos en cada modalidad, es necesario actualizar la asignatura de Tecnología en el nivel de educación secundaria con el propósito de incorporar avances disciplinarios, pedagógicos y didácticos acordes con las nuevas necesidades formativas de los alumnos y las dinámicas escolares. De esta manera, se define un marco conceptual y pedagógico común para las diferentes modalidades del nivel de secundaria que permita incorporar componentes afines con los requerimientos educativos de los contextos donde se ofertan los servicios educativos correspondientes.

La tecnología como actividad humana

A lo largo de la historia el ser humano ha intervenido y modificado el entorno, por lo que ha reflexionado acerca de:

- La necesidad que es preciso satisfacer y el problema que debe resolverse.
- La relación entre sus necesidades y el entorno.
- El aprovechamiento de los recursos naturales.
- Las capacidades corporales y cómo aumentarlas.
- Las estrategias para realizar acciones de manera más rápida, sencilla y precisa.
- Las consecuencias de su acción, respecto a sí mismo y para el grupo al que pertenece.
- Las formas de organización social.
- La manera de transmitir y conservar el conocimiento técnico.

Estos aspectos han posibilitado la creación de medios técnicos; la capacidad para desarrollarlos es una construcción social, histórica y cultural. Los medios técnicos tienen como característica su relación con el entorno natural y expresan el uso ordenado y sistematizado de los diferentes saberes que intervienen en la solución de problemas de distinta naturaleza.

En vista de que es una construcción colectiva que requiere de la organización y el acuerdo político, económico e ideológico del grupo o grupos involucrados, el desarrollo de medios técnicos es un proceso social. También es un proceso histórico porque responde al desarrollo continuo de los pueblos en el tiempo, que transforman las formas y los medios de intervención en la naturaleza. Finalmente, es un proceso cultural porque se expresa en las diversas relaciones que los seres humanos establecen con los aspectos social, natural, material y simbólico; es decir, las formas mediante las cuales se construyen, transmiten y desarrollan los saberes, los valores y las formas de organización social, los bienes materiales y los procesos de creación y transformación para la satisfacción de necesidades.

La tecnología se ha configurado en un área específica del saber con un *corpus* de conocimientos propio. En éste se articulan acciones y conocimientos de tipo descriptivo (sobre las propiedades generales de los materiales, características de las herramientas, información técnica) y de carácter operativo o procedimental (desarrollo de procesos técnicos, manipulación de herramientas y máquinas, entre otros).

Los conocimientos de diversos campos de las ciencias sociales y naturales se articulan en el área de tecnología y se resignifican según los distintos contextos históricos, sociales y culturales para el desarrollo de procesos y productos técnicos.

Los conceptos de *técnica* y *tecnología* en la asignatura

En esta asignatura la *técnica* es el proceso de creación de medios o acciones instrumentales, estratégicas y de control para satisfacer necesidades e intereses; incluye formas de organización y gestión, así como procedimientos para utilizar herramientas, instrumentos y máquinas.

Como construcción social e histórica, la técnica cambia y se nutre constantemente, en una relación indisoluble entre teoría y práctica, mediante el acopio permanente de información que posibilita la innovación tecnológica.

La *tecnología*, por su parte, se entiende como el campo encargado del estudio de la técnica, así como de la reflexión sobre los medios, las acciones y sus interacciones con los contextos natural y social. Desde esta perspectiva, la tecnología implica una profunda función social que permite comprender e intervenir en los procesos técnicos encaminados a mejorar de manera equitativa la calidad de vida de la población. Por lo tanto, la asignatura de Tecnología es un espacio educativo orientado hacia la toma de decisiones para estudiar y construir opciones de solución a problemas técnicos que se presentan en los contextos social y natural.

La importancia de la educación tecnológica

Desde hace varias décadas se ha puesto en marcha, en diversos países, la incorporación de la educación tecnológica en los programas de estudio de Educación Básica, por lo que se han propuesto mejoras en la definición de su objeto de estudio y de sus propósitos educativos.

La incorporación de la educación tecnológica en los programas escolares está fundamentada en su relevancia en las esferas económica, sociocultural y educativa:

- En el sector económico destaca el papel de los conocimientos técnicos en los procesos productivos, como motor de desarrollo y debido a su importancia en la preparación de los jóvenes para la vida y el trabajo.
- En el ámbito sociocultural se pretende que las personas e instituciones sean conscientes de sus actos, así como de las implicaciones de sus decisiones e intervenciones en relación con las actividades tecnológicas, tanto respecto a la sociedad como a la naturaleza. En este ámbito se pone especial cuidado en la adquisición y generación de saberes o experiencias que impactan y caracterizan los modos de vida, la cultura y la identidad de los grupos sociales.
- En el ámbito educativo, la tecnología contribuye al desarrollo de las capacidades de las personas y a su reconocimiento como creadores y usuarios de los procesos y productos técnicos, y también se pretende que los alumnos adquieran una cultura tecnológica para comprender e intervenir en procesos y usar productos técnicos de manera responsable.

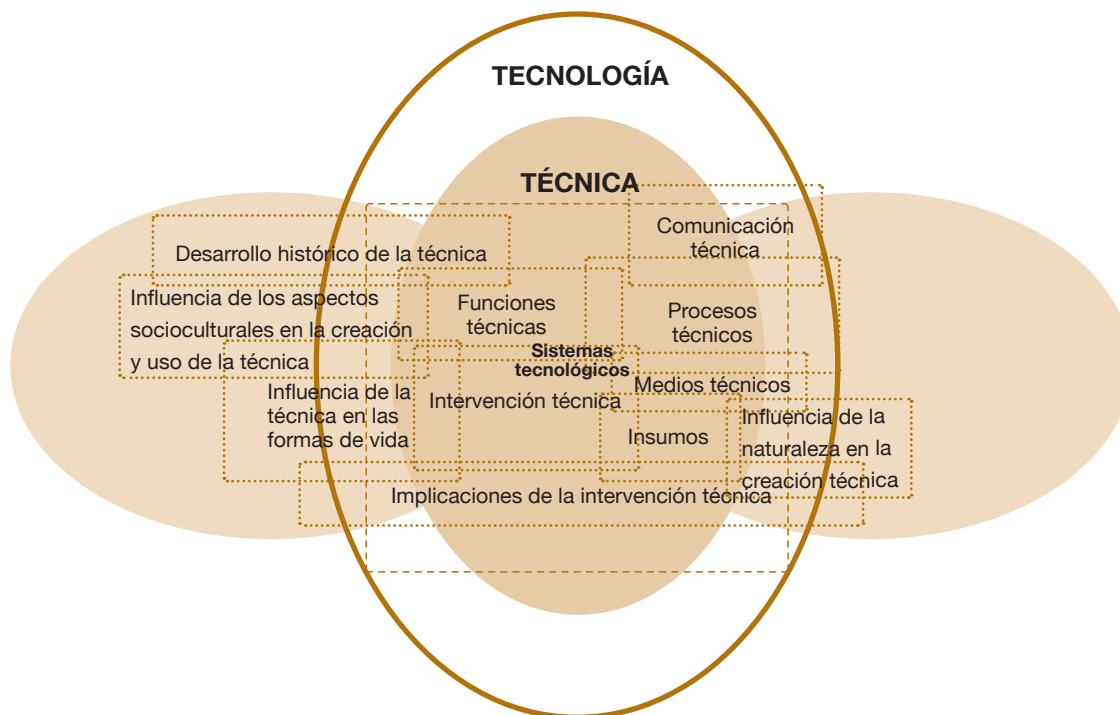
La visión sistémica en la asignatura de Tecnología

Los temas y problemas propios de la actividad tecnológica se relacionan con la vida y el entorno de los seres humanos, lo que exige una aproximación que articule distintos aspectos y conocimientos, es decir, se requiere de una visión sistémica.

Un sistema es un todo cuyos elementos se organizan, interactúan y se afectan recíprocamente a lo largo del tiempo y operan con un propósito común. En este contexto, la asignatura de Tecnología se concibe como un espacio integrador de saberes, en tanto se interrelacionan con diferentes aspectos de la técnica, la naturaleza y la sociedad.

La visión sistémica permite a los alumnos aproximarse a la comprensión e intervención de la realidad para analizar los objetos técnicos y las interacciones que se establecen entre la innovación técnica y los aspectos sociales y naturales, de manera que puedan intervenir de forma responsable e informada en el mundo tecnológico, actual y futuro.

A continuación se muestra un esquema de la visión sistémica para el estudio de la tecnología; ahí se observa la interacción entre la técnica, la sociedad y la naturaleza.



II. Formación tecnológica básica

Al definir la *formación tecnológica básica* se consideran diversas posturas. Por un lado, la alfabetización tecnológica que se da en tres niveles; el primero refiere al usuario inteligente, donde los alumnos comprenden las herramientas, conocen sus lógicas de funcionamiento y desarrollan habilidades para emplear las herramientas. En el segundo, denominado de las personas lúcidas, críticas y responsables, los alumnos comprenden las lógicas del desarrollo y la extensión de las nuevas tecnologías, la articulación de los factores económicos y sociales con los técnicos como motor de la innovación. En el tercero, denominado creativo eficaz, los alumnos realizan proyectos técnicos, organizan la producción de bienes y servicios, diseñan y construyen instrumentos técnicos, y desarrollan una inteligencia convergente y divergente.

Por otra parte, la cultura tecnológica permite que los alumnos desarrollen hábitos de pensamiento racional, dominen reglas de operación de las técnicas y respeten valores, tanto intrínsecos –eficiencia, eficacia de productos y procesos técnicos– como extrínsecos –propios de la cultura y la sociedad–, además de que desarrollen una actitud crítica.

Estos aspectos se concretan en la formación tecnológica básica que orienta y define los propósitos, competencias y aprendizajes esperados de la asignatura de Tecnología. La formación tecnológica básica se compone de:

- El *saber*, que se expresa en las diversas opciones de los procesos de diseño e innovación tecnológica, para lo cual los alumnos parten de sus saberes previos, movilizan y articulan conocimientos técnicos y de otras asignaturas.
- El *saber hacer*, que se expresa mediante métodos propios del campo de estudio, el manejo de diferentes clases de técnicas y la integración de sistemas técnicos para el desarrollo de proyectos que satisfagan necesidades e intereses.
- El *saber ser*, que se manifiesta en la toma de decisiones e intervención responsable e informada dirigida a mejorar la calidad de vida, así como la prevención de los impactos ambientales y sociales en los procesos técnicos.

La adquisición de estos saberes busca alcanzar el Perfil de Egreso de la Educación Básica y agregar valor y posibilidades al proceso educativo mediante la articulación de contenidos con las diversas asignaturas del mapa curricular en la formación integral de los estudiantes de la educación secundaria.

Propósitos de la asignatura de Tecnología

El estudio de la tecnología en la educación secundaria deberá promover entre los alumnos los siguientes propósitos:

1. Identificar y delimitar problemas de índole técnica con el fin de plantear soluciones creativas para enfrentar situaciones imprevistas y así desarrollar mejoras respecto a las condiciones de vida, actual y futura.
2. Promover la puesta en práctica y el fortalecimiento de hábitos responsables en el uso y creación de productos por medio de la valoración de sus efectos sociales y naturales con el fin de lograr una relación armónica entre la sociedad y la naturaleza.
3. Diseñar, construir y evaluar procesos y productos; conocer y emplear herramientas y máquinas según sus funciones, así como manipular y transformar materiales y energía, con el fin de satisfacer necesidades e intereses, como base para comprender los procesos y productos técnicos creados por el ser humano.
4. Reconocer los aportes de los diferentes campos de estudio y valorar los conocimientos tradicionales, como medios para la mejora de procesos y productos, mediante acciones y la selección de conocimientos de acuerdo con las finalidades establecidas.
5. Planear, gestionar y desarrollar proyectos técnicos que permitan el avance del pensamiento divergente y la integración de conocimientos, así como la promoción de valores y actitudes relacionadas con la colaboración, la convivencia, el respeto, la curiosidad, la iniciativa, la creatividad, la autonomía, la equidad y la responsabilidad.
6. Analizar las necesidades e intereses que impulsan el desarrollo técnico y cómo impacta en los modos de vida, la cultura y las formas de producción para intervenir de forma responsable en el uso y creación de productos.
7. Identificar, describir y evaluar las implicaciones de los sistemas técnicos y tecnológicos en la sociedad y la naturaleza para proponer diversas opciones que sean coherentes con los principios del desarrollo sustentable.

Competencias para la asignatura de Tecnología

En la actualidad existen, entre las personas y las organizaciones, nuevas formas de interacción e intercambio caracterizadas por la vertiginosa velocidad con que se genera y comunica el conocimiento, las innovaciones técnicas y sus impactos en la economía, la sociedad y la naturaleza. Por tanto, es imprescindible contar con nuevos conocimientos y habilidades para desempeñarse y adaptarse a estos cambios y afrontar de mejor manera la vida personal y social.

Con el fin de atender estas nuevas necesidades, el Plan de Estudios 2006 establece el Perfil de Egreso de la Educación Básica, el cual describe *competencias para la vida* como un referente para orientar los procesos educativos.

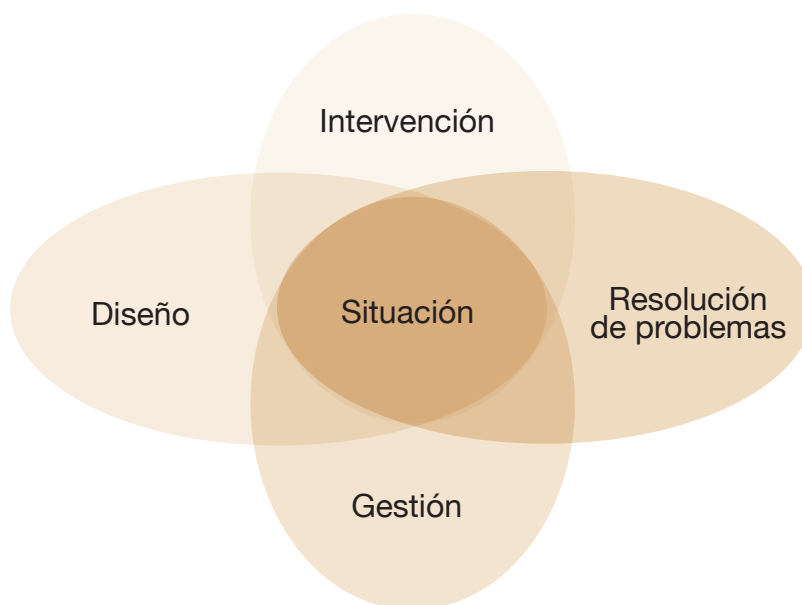
La asignatura de Tecnología retoma estas orientaciones para el desarrollo de los programas de estudio. Las competencias se consideran intervenciones con las cuales los alumnos afrontan situaciones y problemas del contexto donde confluyen los

factores personal, social, natural y tecnológico. Esta definición orienta a entender que las competencias se caracterizan por:

- Integrar diferentes tipos de conocimiento: disciplinares, procedimentales, actitudinales y experienciales.
- Movilizar de forma articulada conocimientos para afrontar diversas situaciones.
- Posibilitar la activación de saberes relevantes según la situación y el contexto.

Es importante señalar que las competencias se desarrollan y convergen constantemente cuando los alumnos afrontan diversas situaciones de índole técnica. Así, según las características de dichas situaciones, las competencias se integran de manera distinta.

INTEGRACIÓN DE LAS CUATRO COMPETENCIAS DE LA ASIGNATURA DE TECNOLOGÍA



A continuación se describen las competencias de la asignatura que permitirán diseñar y desarrollar situaciones de aprendizaje en el laboratorio de tecnología.

Intervención

Esta competencia implica que los alumnos tomen decisiones responsables e informadas al crear y mejorar procesos y productos, así como al utilizar y consumir bienes y servicios. Al recurrir a ella los alumnos buscan información, describen y comparan

productos y servicios –con base en criterios de eficiencia, eficacia y desarrollo sustentable– para tomar decisiones orientadas a la mejora de su calidad de vida y la de su comunidad. Además, participan en el desarrollo de proyectos técnicos, a partir de la implementación de acciones estratégicas, instrumentales y de control, en las cuales ponen en práctica conocimientos, habilidades y actitudes para generar, diseñar y usar productos y servicios, considerando las posibles implicaciones sociales y naturales.

Mediante esta competencia los alumnos conocen y describen las relaciones entre los procesos técnicos, la naturaleza y la sociedad; previenen impactos no deseados y proponen diversas opciones de desarrollo técnico para la satisfacción de necesidades e intereses en diferentes contextos.

Resolución de problemas

La presente competencia implica que los alumnos identifiquen, caractericen y expliquen situaciones que limiten la satisfacción de necesidades e intereses, y representen retos intelectuales. En este proceso movilizan conocimientos, habilidades y actitudes para proponer opciones de solución que permitan mejorar, considerando sus efectos naturales y sociales, procesos, productos y servicios.

Los alumnos observan, registran aspectos de la situación que debe afrontarse y comparan sucesos de su región; describen las condiciones naturales y sociales en que se presenta la situación, así como las limitaciones y oportunidades que devienen requerimientos para satisfacer necesidades e intereses. También establecen las relaciones entre los elementos que originan dicha situación y sus consecuencias, como punto de partida para la generación de diversas opciones de solución.

Por medio de esta competencia los alumnos buscan información, discuten, argumentan, asumen una postura y logran acuerdos sobre sus propuestas de solución para seleccionar la opción más pertinente que responda a la situación y satisfaga las necesidades o intereses que le dieron origen.

Diseño

Al ponerla en práctica, la competencia implica que los alumnos movilicen conocimientos, habilidades y actitudes para prefigurar diversas y nuevas propuestas, representarlas gráficamente y ejecutarlas. El objetivo es resolver problemas y satisfacer necesidades e intereses en un espacio y tiempo determinados.

Los alumnos desarrollan la solución seleccionada –mediante la búsqueda y el uso de información–, toman en cuenta conocimientos técnicos, experiencias, requerimientos y condiciones del contexto, las cuales se incorporan a la imagen-objetivo de la situación que debe cambiarse o del problema que se resolverá.

Al ejercer esta competencia los alumnos utilizan lenguaje técnico para representar y comunicar las características de su prefiguración, e identifican materiales, energía, información, medios técnicos y técnicas que se emplearán, entre otros, para evaluar su factibilidad y viabilidad con el fin de ejecutarla.

Durante el proceso de ejecución, los alumnos crean modelos, prototipos y proponen simulaciones como medios para evaluar la función y su relación con la necesidad o interés que le dio origen. Además, mejoran los procesos y productos a partir de criterios de ergonomía, estética y desarrollo sustentable.

Gestión

Al ejercitar esta competencia los alumnos planean, organizan y controlan procesos técnicos para lograr los fines establecidos, considerando los requerimientos definidos y su relación con las necesidades e intereses en un contexto determinado. También establecen secuencias de sus acciones en tiempos definidos para la ejecución de los procesos técnicos que permiten elaborar productos o generar servicios; consideran costos, medios técnicos, insumos y participantes, así como criterios de eficiencia y eficacia para desarrollarlos.

Asimismo, los alumnos ordenan y distribuyen los diferentes recursos con los que cuentan; definen las funciones de los participantes según las características del servicio que se generará o del producto que se elaborará, con base en los criterios del desarrollo sustentable. Además, le dan seguimiento a las acciones que emprenden y evalúan finalidades, resultados y consecuencias de las diferentes fases del proceso, lo que permite la toma de decisiones orientadas a la mejora de procesos, productos y servicios.

Mediante el ejercicio de estas competencias se busca contribuir a alcanzar el Perfil de Egreso de la Educación Básica y agregar valor y posibilidades al proceso educativo, al enlazar contenidos con las diversas asignaturas del mapa curricular de educación secundaria.

III. Enfoque pedagógico

El enfoque pedagógico de esta asignatura busca promover el estudio de los aspectos instrumentales de la técnica, sus procesos de cambio, gestión e innovación, y su relación con la sociedad y la naturaleza para la toma de decisiones en contextos diferentes. Esto implica analizar cómo resuelve el ser humano en el plano social sus necesidades y atiende sus intereses; qué tipo de saberes requiere y cómo los utiliza; a qué intereses e ideales responde, y cuáles son los efectos del uso de esos saberes en la sociedad, la cultura y la naturaleza. Además, es necesario reconocer que los temas y problemas de la tecnología se relacionan con la vida y el entorno de los alumnos.

Los propósitos de la asignatura se concretarán y alcanzarán si los alumnos desarrollan procesos técnicos, resuelven problemas y participan activamente en el desarrollo de proyectos y prácticas educativas fundamentales cuya finalidad sea satisfacer necesidades e intereses personales y colectivos.

La enseñanza de la tecnología

La asignatura de Tecnología no debe entenderse sólo como la colección de herramientas o máquinas en general. Tampoco se identifica en exclusiva con los conocimientos prácticos o teóricos que sustenten el trabajo en algún campo tecnológico o aquellos que la tecnología contribuya a construir.

Los nuevos programas de estudio de la asignatura de Tecnología se fundamentan en una actualización disciplinaria y pedagógica, y la consideran un espacio curricular que incluye tres dimensiones para distinguir e integrar diferentes aproximaciones para estudiarla:

- La educación *para* la tecnología se centra sobre todo en los aspectos instrumentales de la técnica que favorecen el desarrollo de las inteligencias lógico-matemáticas y corporal-kinestésicas.
- La educación *sobre* la tecnología se enfoca en los contextos culturales y organizativos que promueven el desarrollo de las inteligencias personales y lingüísticas.
- La educación *en* tecnología, una concepción que articula los aspectos instrumentales, de gestión y culturales con particular interés en la formación de valores, permite el desarrollo de las inteligencias múltiples y relaciona la educación tecnológica con las dos dimensiones previamente descritas y con una visión sistémica de la tecnología. La educación *en* tecnología permite el desarrollo de habilidades cognitivas, instrumentales y valorativas.

En síntesis, la educación *para* la tecnología se centra en lo instrumental y pone el acento en el saber hacer; la educación *sobre* la tecnología relaciona los procesos técnicos con los aspectos contextuales, y la educación *en* tecnología hace hincapié en los niveles sistémicos; es decir, analiza los objetivos incorporados a los propios sistemas técnicos referidos a valores, necesidades e intereses, la valoración de sus resultados, la previsión de riesgos o consecuencias nocivas para el ser humano o la naturaleza, el cambio social y los valores culturales asociados a la dinámica de los diversos campos tecnológicos.

El diseño curricular de la asignatura de Tecnología considera las tres dimensiones: educación *para*, *sobre* y *en* tecnología, e incluye las consideraciones de carácter instrumental, cognitivo y sistémico como elementos estratégicos que definen los propósitos generales, las competencias y los aprendizajes esperados.

Con el fin de apoyar el trabajo de los docentes, en el anexo II del presente documento se proponen las orientaciones didácticas generales y en particular el trabajo con proyectos que podrán orientar y facilitar el abordaje de los contenidos de la asignatura de Tecnología.

Elementos para el desarrollo de las prácticas educativas

La asignatura de Tecnología considera los siguientes elementos para el desarrollo del proceso educativo:

- *Contexto social.* Debido a que los aspectos locales, regionales e históricos influyen en la elección de una alternativa técnica, se pretende que los alumnos visualicen las causas sociales que favorecen la creación de productos, el desarrollo de procesos técnicos y la generación de servicios, así como las consecuencias que dichos cambios técnicos tienen en la vida del ser humano y en la naturaleza.
- *Diversidad cultural y natural.* Las condiciones de nuestro país brindan múltiples ejemplos de cómo resolver un problema, y de los efectos en las formas de vida derivadas de la manera de solucionarlo. El uso de técnicas debe examinar el entorno natural y cultural de una región en particular, con el propósito de que los alumnos comprendan que el empleo de determinados medios técnicos supone el conocimiento de intereses, finalidades, implicaciones y medidas precautorias.
- *Equidad en el acceso al conocimiento tecnológico.* Es necesario promover la participación en el uso de bienes y servicios y en los procesos de desarrollo técnico. La equidad se vincula con la construcción y promoción de mecanismos y espacios de toma de decisiones informadas y responsables. Al asumirlas, los alumnos deben conocer las posibles implicaciones de las creaciones técnicas para los diversos grupos sociales, y comprometerse a facilitar el acceso y los beneficios a los sectores sociales menos favorecidos.
- *Equidad de género.* Según la tradición, los alumnos de género masculino deben encaminar sus intereses hacia los énfasis de campo en los cuales se les considera capaces de desarrollar mejor sus capacidades de género, acorde con los roles establecidos: carpintería e industria de la madera, diseño y mecánica automotriz, máquinas herramienta y sistemas de control y diseño de estructuras metálicas, entre otros. En el mismo sentido, se asume que la elección de las alumnas debe dirigirse hacia actividades que cumplen el estereotipo relacionado con su género: confección del vestido e industria textil, preparación y conservación de alimentos, estética y salud corporal, entre otros.

El programa de la asignatura de Tecnología pretende promover la equidad de género. Por lo tanto, la elección del énfasis de campo que estudiarán los alumnos

deben guiarla, fundamentalmente, los intereses y aspiraciones personales por encima de la visión tradicional. En este sentido, el docente deberá aportar dinamismo cuando atienda estos intereses y aspiraciones, considerando la oferta educativa de la asignatura en el plantel y, en caso necesario, solicitar los apoyos institucionales para lograr que los alumnos participen en el estudio de los énfasis de campo con igualdad de oportunidades.

- *Seguridad e higiene.* En el laboratorio de tecnología estos factores abarcan una serie de normas –generales y particulares– encaminadas a evitar los accidentes y enfermedades en los alumnos y profesores. Los accidentes son resultado de situaciones que, en la mayoría de los casos, es posible prever, sin embargo otros son aleatorios. Al investigar las causas se determinará que se han producido debido a la conducta imprudente de una o más personas, o a la existencia de condiciones peligrosas, casi siempre previsibles.

La seguridad y la higiene en la asignatura de Tecnología deben considerarse como propósito de aprendizaje. En este sentido, los docentes deben resaltar la importancia del cuidado y la seguridad de los alumnos, así como del equipo con que cuenta el laboratorio de tecnología. También es recomendable que este tema se retome, junto con los alumnos, a lo largo del trabajo de los bloques para reiterar las indicaciones y los lineamientos básicos que contribuyen a la promoción de la seguridad e higiene en el estudio de los énfasis de campo.

Los métodos en Tecnología

Los métodos de trabajo en Tecnología tienen mucho en común con los que se emplean en otros ámbitos disciplinarios; sin embargo, su identidad la determinan las prácticas sociales o hechos concretos, de ahí que los métodos de análisis sistémico y de proyectos sean empleados como los principales, a pesar de que existen otros propios de la Tecnología y que tienen pertinencia en la práctica educativa: los análisis de la función, estructural-funcional, técnico, económico, entre otros, que se describen en el anexo II.

El papel del alumno

La asignatura de Tecnología considera al alumno como actor central del proceso educativo y que adquiere gradualmente conciencia para regular su propio aprendizaje.

El trabajo en el aula propicia que el alumno, de manera individual, en interacción con sus pares y con el docente, desarrolle competencias de intervención, resolución de problemas, diseño y gestión en el desarrollo de los procesos técnicos implementados en el laboratorio de tecnología. De esta manera se propone que los alumnos participen

en situaciones de aprendizaje que les permitan diseñar y ejecutar proyectos para resolver problemas técnicos de su contexto.

En estos términos, es deseable que los alumnos:

- Participen en las situaciones de aprendizaje de manera individual y grupal.
- Compartan sus ideas y opiniones en los diálogos, debates y discusiones grupales propuestas, muestren disposición al trabajo con otros y, a la vez, argumenten sus ideas.
- Desarrollen su creatividad e imaginación en la creación de productos y en el desarrollo de procesos técnicos, como respuesta a situaciones problemáticas en las cuales el diseño es un elemento fundamental para la implementación de sus proyectos.
- Desarrollen valores y actitudes como respeto, equidad y responsabilidad, y también diálogo, colaboración, iniciativa y autonomía, entre otros.
- Utilicen sus competencias desarrolladas previamente, con el fin de mejorarlas, aplicarlas y transferirlas a nuevas situaciones.
- Cumplan las normas de higiene y seguridad y los acuerdos establecidos con los docentes y con sus pares para el desarrollo de las actividades propuestas en el laboratorio de tecnología.

Es preciso señalar que los aspectos enunciados constituyen un referente de lo que se espera que los alumnos logren en su proceso educativo.

Asimismo, es importante considerar que los aspectos descritos respecto de lo que se espera del alumno el docente debe analizarlos en forma crítica y adecuarse a los contextos, necesidades e intereses de sus alumnos.

El papel del docente

La enseñanza de esta asignatura demanda que el docente domine los conocimientos disciplinarios, las habilidades técnicas y la didáctica propia de la materia (conocimientos sobre planeación, estrategias para la enseñanza y tipos e instrumentos para evaluar) con el fin de emplearlos en su práctica.

El papel del docente consiste en facilitar los aprendizajes y orientar las situaciones de aprendizaje en el laboratorio de tecnología para el desarrollo de competencias, así como dar seguimiento al trabajo de los alumnos y evaluar junto con éstos sus logros para realimentarlos de manera continua.

En estos términos, es deseable que el docente:

- Reconozca que el actor central del proceso educativo es el alumno, quien regula su aprendizaje y desarrolla competencias.

- Conozca los aspectos psicológicos y sociales que le permitan comprender a los alumnos e intervenir en el contexto donde se desarrollan las prácticas educativas.
- Promueva el trabajo colaborativo y atienda los ritmos y estilos de aprendizaje de los alumnos mediante diferentes estrategias didácticas, para asegurar que todos aprendan eficazmente.
- Asegure la participación equitativa del grupo, el respeto entre sus integrantes, el diálogo, el consenso y la toma de acuerdos.
- Proponga el uso de medios técnicos y tecnológicos como recurso didáctico para el desarrollo de las actividades en el laboratorio de tecnología.
- Valore el uso adecuado de diversas fuentes de información con el fin de apoyar el análisis de problemas y la generación de opciones de solución.
- Favorezca la apertura y valoración de las ideas en la búsqueda de opciones de solución a problemas cotidianos.
- Fomente la valoración de las diferencias individuales y de la diversidad de grupos culturales en el desarrollo de los procesos técnicos, la elaboración de productos y la generación de servicios.
- Propicie que los alumnos diseñen, ejecuten y evalúen proyectos que respondan a sus intereses y a las necesidades del contexto.

En el anexo II se describen los conceptos fundamentales que se incorporan como parte de la actualización disciplinaria y algunas estrategias para facilitarle a los docentes la adecuada interpretación de los contenidos.

El laboratorio de tecnología

Éste es el espacio físico con los medios necesarios para que los alumnos desarrollen procesos técnicos, busquen opciones de solución a problemas técnicos de su contexto, y pongan a prueba modelos, prototipos y simulaciones de acuerdo con las propuestas de diseño seleccionadas como parte de sus proyectos.

El nuevo enfoque de la asignatura busca que los alumnos realicen actividades que se centran en el estudio del hacer para promover el desarrollo de competencias tecnológicas de intervención, resolución de problemas, diseño y gestión. Asimismo, deja de ser una actividad de desarrollo (Plan y programas de estudio, 1993) para concebirse como asignatura (Plan y programas de estudio 2006).

Los recursos de apoyo para la enseñanza y el aprendizaje de la Tecnología se redefinen y dejan de considerarse como talleres para concebirse como laboratorios. El objetivo es incorporar aspectos pedagógicos y didácticos que permitan prácticas educativas relevantes y pertinentes en congruencia con el enfoque de la asignatura.

El uso de herramientas, máquinas e instrumentos prevalece en el trabajo de la asignatura; sin embargo, las prácticas en el laboratorio de tecnología deben promover el desarrollo de habilidades cognitivas a la par con las de carácter instrumental. Por esta razón, los alumnos además de saber usar los instrumentos, también deben estudiar su origen, el cambio técnico en su función y su relación con las necesidades e intereses que satisfacen, ya que la finalidad es que propongan mejoras en los procesos y productos, tomando en cuenta, entre los aspectos más importantes, sus impactos sociales y en la naturaleza.

La presencia de las tecnologías de la información y la comunicación (TIC) abre una gama de posibilidades didácticas, pero impone, al mismo tiempo, una serie de retos y restricciones ineludibles en la planeación del trabajo docente. El uso eficaz de las TIC en el laboratorio requiere cambios significativos en los espacios escolares; implica diseñar estrategias didácticas específicas, a partir de la revisión de los contenidos y aprendizajes esperados, que permitan al docente y al alumno aprovechar sus posibilidades de interacción al máximo. Por tanto, es necesario buscar nuevas configuraciones respecto al papel del docente y de sus alumnos que permitan el aprendizaje autónomo y permanente, tomar decisiones, buscar y analizar información en diversas fuentes y aprovecharla en el trabajo colaborativo, entre otros.

La evaluación en el laboratorio de tecnología

Respecto a la evaluación, se propone considerarla como un proceso permanente, continuo y sistemático que permita al docente dar seguimiento al logro de los aprendizajes esperados, con base en criterios que le sirvan para seleccionar y recopilar evidencias sobre las actividades desarrolladas. De esta manera el docente podrá identificar los avances y dificultades de los alumnos en su aprendizaje, con el fin de realimentar el trabajo de éstos y su práctica docente, así como planear estrategias e implementar actividades que contribuyan a la mejora del proceso educativo.

En consecuencia, el docente establece criterios, es decir, acciones (que implica el saber hacer con saber) y disposiciones concretas que los alumnos deben realizar para llevar a cabo una actividad u obtener un producto. Al definir los criterios es esencial tomar como referente los aprendizajes esperados.

Es preciso realizar la evaluación de manera continua durante el desarrollo de las actividades que realicen los alumnos y que integre evidencias, entre otras:

- Escritos sobre conclusiones de debates.
- Reportes de investigación y visitas guiadas.
- Resultados de entrevistas.
- Mapas conceptuales.

- Cuadros comparativos.
- Prototipos.
- Modelos.
- Representaciones gráficas.
- Informes técnicos de los proyectos.

Además, debe incluir aspectos relacionados con la capacidad que los alumnos poseen para, entre otros:

- Trabajar en equipo y en grupo.
- Definir problemas técnicos y proponer opciones de solución.
- Argumentar sus ideas.
- Buscar y seleccionar información.
- Planear y organizar procesos técnicos.
- Establecer las relaciones entre los componentes de un sistema.
- Asumir postura ante una situación.
- Proponer mejoras a procesos y productos.

Como parte del proceso de evaluación los alumnos deben conocer los propósitos educativos. Esto les permitirá construir sentido y significado de lo que se espera que logren en el laboratorio de tecnología. En consecuencia, los alumnos podrán identificar –en lo individual y con sus pares– los avances en sus aprendizajes, al igual que las dificultades enfrentadas y las fortalezas demostradas durante el desarrollo de procesos y en la elaboración de productos. Estos aspectos pueden utilizarse como insumos en la evaluación de las prácticas docentes, pues mediante éstas los docentes deben dar seguimiento a las estrategias y actividades didácticas implementadas, con el fin de tomar decisiones para mejorarlas o proponer nuevas formas de intervención.

Es importante conocer distintas maneras de evaluar y utilizarlas con pertinencia, según las características de los alumnos, sobre todo considerando que la evaluación deberá distinguirse de una visión tradicional reducida a una *calificación*, por lo que deberá considerarse como una herramienta de enseñanza y aprendizaje que se incluye en diversas etapas del proceso educativo y con un enfoque formativo.

Organización de los contenidos para la educación secundaria general

Los contenidos para el estudio de la asignatura de Tecnología se estructuran a partir de cinco ejes que integran y organizan los contenidos de los bloques del programa de estudio en cada grado, e incorporan el *saber*, *saber hacer* y *saber ser* para el desarrollo del proceso educativo en el ciclo escolar.

El siguiente cuadro presenta la organización de los bloques de la asignatura de Tecnología para la escuela secundaria general.

BLOQUE	GRADO	1	2	3
	EJE			
I	CONOCIMIENTO TECNOLÓGICO	Técnica y tecnología	Tecnología y su relación con otras áreas del conocimiento	Tecnología, información e innovación
II	SOCIEDAD, CULTURA Y TÉCNICA	Medios técnicos	Cambio técnico y cambio social	Campos tecnológicos y diversidad cultural
III	TÉCNICA Y NATURALEZA	Transformación de materiales y energía	La técnica y sus implicaciones en la naturaleza	Innovación técnica y desarrollo sustentable
IV	GESTIÓN TÉCNICA	Comunicación y representación técnica	Planeación y organización técnica	Evaluación de los sistemas tecnológicos
V	PARTICIPACIÓN TECNOLÓGICA	Proyecto de producción artesanal	Proyecto de diseño	Proyecto de innovación

A continuación se describe cada uno de los ejes que organizan los contenidos del programa de estudio:

- *Conocimiento tecnológico.* Articula el saber teórico-conceptual del campo de la tecnología con el saber hacer técnico-instrumental para comprender el hecho técnico por medio de la producción, diseño e innovación de las técnicas.
- *Sociedad, cultura y técnica.* Toma en cuenta la interacción de los cambios sociales y técnicos. Considera las motivaciones económicas, sociales, culturales y políticas que propician la creación y el cambio de los sistemas técnicos.
- *Técnica y naturaleza.* Incorpora los principios del desarrollo sustentable que orientan la visión prospectiva de un futuro deseable. Considera la técnica como elemento de articulación entre la sociedad y la naturaleza, considera el principio precautorio y el aprovechamiento sustentable de los recursos.
- *Gestión técnica.* Toma en cuenta las características y posibilidades del contexto para la puesta en marcha de actividades productivas, así como la planeación, organización, consecución y evaluación de los procesos técnicos.
- *Participación tecnológica.* Incorpora la integración de conocimientos, habilidades y actitudes para la implementación de proyectos técnicos que permitan a los alumnos resolver problemas o situaciones relacionadas con la satisfacción de necesidades e intereses de su comunidad.



Contenidos

PRIMER GRADO. TECNOLOGÍA I

En grado se estudia la tecnología como campo de conocimiento, con énfasis en los aspectos que son comunes a todas las técnicas y que permiten caracterizar a la técnica como objeto de estudio.

Se propone la identificación de las formas en que el ser humano ha transferido las capacidades de su cuerpo a las creaciones técnicas; por ello se pone en práctica un conjunto de acciones de carácter estratégico, instrumental y de control orientadas a un propósito determinado. De esta manera, se analiza el concepto de delegación de funciones, la construcción y uso de herramientas, máquinas e instrumentos que potencian las capacidades humanas, en correspondencia con las características de los materiales sobre los cuales se actúa, los tipos de energía y las acciones realizadas.

También se promueve el reconocimiento de los materiales y la energía como insumos en los procesos técnicos y la obtención de productos. Asimismo, se pretende que los alumnos elaboren representaciones gráficas como medio para comunicar sus creaciones técnicas.

Finalmente, se propone la implementación de un proyecto de reproducción artesanal que permita articular y analizar todos los contenidos desde una perspectiva sistémica con énfasis en los procesos productivos. Lo anterior permitirá tener un acercamiento de los alumnos al análisis del sistema ser humano-producto, referido como el trabajo artesanal donde el usuario u operario interviene en todas las fases del proceso técnico.

Descripción, propósitos y aprendizajes por bloque

PRIMER GRADO

BLOQUE I. TÉCNICA Y TECNOLOGÍA

Este bloque posibilita un primer acercamiento de la tecnología como estudio de la técnica, la cual se caracteriza desde una perspectiva sistémica como la unidad básica de estudio de la tecnología.

Se promueve el reconocimiento del ser humano como creador de técnicas, que desarrolla una serie de actividades de carácter estratégico, instrumental y de control, para actuar sobre el medio y satisfacer sus necesidades de acuerdo con su contexto e intereses.

También se pretende el estudio de la técnica como sistema y conjunto de acciones orientadas a satisfacer necesidades e intereses. Se promueve el análisis de la relación de las necesidades e intereses de los grupos sociales con la creación y el uso de las técnicas. Desde esta perspectiva se propone la técnica como construcción social e histórica debido a la estrecha relación e incorporación de los aspectos culturales en las creaciones técnicas.

Una característica de la naturaleza humana es la creación de medios técnicos, por lo que uno de los propósitos de este bloque es que los alumnos se reconozcan como seres con capacidades para intervenir en la elaboración de productos como forma de satisfacer necesidades e intereses.

PROPÓSITOS

1. Reconocer la técnica como objeto de estudio de la tecnología.
2. Distinguir la técnica como un sistema constituido por un conjunto de acciones para la satisfacción de necesidades e intereses.
3. Identificar los sistemas técnicos como el conjunto que integra a las acciones humanas, los materiales, la energía, las herramientas y las máquinas.
4. Demostrar la relación entre las necesidades sociales y la creación de técnicas que las satisfacen.

APRENDIZAJES ESPERADOS

- Caracterizan la tecnología como campo de conocimiento que estudia la técnica.
- Reconocen la importancia de la técnica como práctica social para la satisfacción de necesidades e intereses.
- Identifican las acciones estratégicas, instrumentales y de control como componentes de la técnica.
- Reconocen la importancia de las necesidades e intereses de los grupos sociales para la creación y el uso de técnicas en diferentes contextos sociales e históricos.
- Utilizan la estrategia de resolución de problemas para satisfacer necesidades e intereses.

TEMAS Y SUBTEMAS

CONCEPTOS RELACIONADOS

SUGERENCIAS DIDÁCTICAS

1. TÉCNICA Y TECNOLOGÍA

1.1. TÉCNICA

LA TÉCNICA EN LA VIDA COTIDIANA

Los productos de la técnica en los contextos familiar y escolar.

Las técnicas en la vida cotidiana para la satisfacción de necesidades e intereses: la importancia de la alimentación.

Los procesos técnicos para la preparación de alimentos en el hogar.

- Técnica.
- Intervención técnica.
- Necesidades e intereses sociales.

Promover una *lluvia de ideas* para reconocer las técnicas presentes en la vida cotidiana: en el hogar, la escuela y la comunidad, y comentar cómo éstas satisfacen necesidades e intereses en la sociedad.

Realizar, en equipos, una *investigación documental* del concepto “alimentación”; compartir los resultados en plenaria y comentar cómo ésta es una necesidad básica del ser humano y la importancia de llevar a cabo una alimentación equilibrada.

Identificar y describir las diferentes técnicas a emplear en la preparación y conservación de alimentos; se sugiere indagar las técnicas de cocción, glaseado, gratinado, asado, frito, horneado o técnicas de secado, cristalizado, salmueras, deshidratados e infusiones, entre otros.

Elaborar un registro de los alimentos ingeridos por la familia durante una semana; exponer los resultados en plenaria y reconocer los productos de origen agrícola o pecuario.

TEMAS Y SUBTEMAS	CONCEPTOS RELACIONADOS	SUGERENCIAS DIDÁCTICAS
<p>LA TÉCNICA COMO SISTEMA, CLASES DE TÉCNICAS Y SUS ELEMENTOS COMUNES</p> <p>Los componentes de las técnicas: conjunto de acciones, medios y fines.</p> <p>La técnica en la preparación de alimentos: acciones estratégicas y acciones instrumentales.</p> <p>Las técnicas y clases de técnicas en la tecnología de los alimentos: selección de insumos, desinfección, procesamiento, preparación y conservación.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Técnica. • Acciones estratégicas. • Acciones instrumentales. • Acciones de control. • Clases de técnicas (transporte, ensamblado, transformación, modelado, reparación, preparación, captura, manejo y servicio, entre otros). • Sistema técnico. 	<p><i>Visitar</i> un establecimiento donde se preparen alimentos, con el fin de identificar las diversas técnicas y clases de técnicas utilizadas. Con base en lo observado, realizar un mapa o diagrama en el que se enuncie y caracterice cada una de ellas.</p> <p>Indagar en distintas fuentes de información sobre las diferentes clases de técnicas que se emplean para la preparación y conservación de alimentos, por ejemplo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Técnicas de poscosecha, transporte, selección de materia prima y almacenamiento. • Técnicas de conservación, por efecto del calor, frío, deshidratado, adición de sustancias, liofilización, irradiación. • Técnicas de preparación artesanal, conservas, mermeladas, encurtidos, zumos, deshidratados, cristalizados, confitados. • Técnicas de envasado, embalaje, rotulado, control de calidad, distribución, mercadeo. <p>Hacer un diagrama de flujo con los procedimientos de elaboración de un alimento e identificar los insumos utilizados y sus costos.</p> <p>Reproducir una técnica de preparación de alimentos en el laboratorio de tecnología; aplicar en el proceso las normas de higiene y seguridad. Analizar grupalmente las acciones estratégicas, instrumentales y de control empleadas en los procesos técnicos desarrollados, los insumos utilizados y los medios técnicos utilizados.</p> <p>Realizar una actividad culinaria que integre algunas de las técnicas anteriores. Enlistar los insumos, procesos y medios técnicos empleados. Enfatizar el costo de los insumos e ingredientes utilizados.</p>
<p>LA TÉCNICA COMO PRÁCTICA SOCIOCULTURAL E HISTÓRICA Y SU INTERACCIÓN CON LA NATURALEZA</p> <p>La preparación de alimentos para la satisfacción de necesidades.</p> <p>Las técnicas de preparación y conservación de alimentos en las sociedades antiguas como prácticas históricas, culturales y sociales.</p> <p>Las técnicas de preparación y conservación de alimentos y su relación con las creencias, costumbres y tradiciones en diferentes contextos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Técnica. • Cultura. • Transformación de la naturaleza. 	<p>Realizar una línea del tiempo sobre las técnicas de preparación de alimentos en diferentes épocas y contextos culturales. Ilustrar las formas de preparar los alimentos, los insumos y los medios técnicos utilizados históricamente.</p> <p>Realizar, en equipos, una <i>entrevista</i> a personas de la comunidad para indagar las técnicas empleadas en la preparación y conservación de alimentos en el pasado; compartir los resultados en plenaria e identificar la relación que tienen éstas con las creencias, costumbres y tradiciones de la región geográfica de la comunidad y compararlas con las actuales.</p> <p>Emplear medios gráficos y audiovisuales para comparar y observar las diferencias entre las técnicas para la conservación de alimentos en diferentes climas, de acuerdo con su disponibilidad (frutas, hortalizas, leguminosas y alimentos pecuarios), humedad y temperatura, presencia de insectos y microorganismos en la región, entre otros. Establecer conclusiones grupales al respecto.</p> <p><i>Investigar</i> el uso de una técnica de preparación o conservación de alimentos en diversas culturas de México y el mundo; identificar las diferencias entre éstas de acuerdo con los conocimientos y creencias de los consumidores y de los individuos que las llevan a cabo. Se sugieren las técnicas de preparación y conservación del maíz en Mesoamérica. Presentar un cuadro comparativo e identificar cómo los procesos históricos y culturales influyen en el desarrollo de los procesos técnicos.</p> <p>Reproducir una técnica para la preparación de un platillo típico regional relacionado con alguna festividad o momento histórico; por ejemplo, del Día de muertos, Navidad, cuaresma o alimentos prehispánicos. En grupo, reflexionar e identificar las costumbres y tradiciones que representan, así como los insumos y medios técnicos utilizados.</p>

TEMAS Y SUBTEMAS	CONCEPTOS RELACIONADOS	SUGERENCIAS DIDÁCTICAS
<p>LAS TÉCNICAS Y LOS PROCESOS TÉCNICOS ARTESANALES</p> <p>El proceso artesanal: empleo de herramientas e intervención del ser humano en las fases del proceso técnico.</p> <p>Los procesos técnicos artesanales en la comunidad para la preparación y conservación de alimentos para el autoconsumo como prácticas sociales y culturales.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Técnica. • Proceso técnico artesanal. 	<p>Organizar una <i>lluvia de ideas</i> para identificar y caracterizar un proceso técnico artesanal; por ejemplo, un proceso artesanal desarrollado en el contexto: hilado, curtido, herrería, alfarería, cerámica, orfebrería o preparación de alimentos, entre otros. Con base en el trabajo realizado, preparar un reporte ilustrado.</p> <p>Representar gráficamente las fases de los procesos artesanales de la comunidad para la conservación de alimentos. Describir cómo las técnicas de conservación han cambiado a lo largo del tiempo de acuerdo con su finalidad y el contexto donde se realiza.</p> <p>Reproducir una técnica artesanal de preparación de alimentos. Describir en qué consiste el proceso artesanal desarrollado, los medios técnicos, los insumos empleados y costos, entre otros aspectos.</p> <p>Elaborar un cuadro comparativo de las técnicas y clases de técnicas utilizadas en la preparación y conservación de alimentos: zumos, deshidratados y cristalizados, confitados, mermeladas, encurtidos y salmueras, entre otros, para conocer la diversidad de técnicas propias del énfasis de campo.</p>
1.2. TECNOLOGÍA		
<p>LA TECNOLOGÍA COMO CAMPO DE CONOCIMIENTO</p> <p>Las diversas acepciones de tecnología.</p> <p>Las técnicas en la preparación y conservación de alimentos como objeto de estudio de la tecnología.</p> <p>La tecnología en la preparación y conservación de alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las funciones y las acciones técnicas. • Los recursos naturales como fuentes de insumos. • La infraestructura y los equipos. • Las preferencias del consumidor. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnología. • Técnica. 	<p>Promover una <i>lluvia de ideas</i> para recuperar las ideas previas del concepto de tecnología. Investigar, de manera grupal, en diversas fuentes bibliográficas el concepto para ampliar su definición; orientar el significado del concepto como campo de conocimiento cuyo objeto de estudio es la técnica.</p> <p>Realizar una <i>investigación documental</i> de los métodos utilizados para la conservación de alimentos. Se sugiere la pasteurización, deshidratación, liofilización o aplicación de presiones elevadas; presentar la información recopilada en fichas de trabajo.</p> <p>Implementar una técnica para cocinar un alimento con base en insumos agrícolas y pecuarios.</p> <p><i>Visitar</i> una pastelería o panadería artesanal para indagar y observar el número de trabajadores, función, acciones técnicas, insumos empleados, procesos técnicos, medios técnicos y productos que más venden. Representar los distintos procesos técnicos en un diagrama de flujo y comentarlos en plenaria.</p>
<p>EL PAPEL DE LA TECNOLOGÍA EN LA SOCIEDAD</p> <p>La tecnología para la satisfacción de necesidades e intereses y para la mejora de procesos y productos.</p> <p>Las tecnologías de los alimentos para la satisfacción de necesidades e intereses en la comunidad.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnología. • Técnica. • Necesidades e intereses sociales. 	<p>Debatir grupalmente la importancia de los alimentos en la satisfacción de necesidades.</p> <p>Indagar cómo llegan los alimentos a la ciudad; determinar qué productos son de origen agrícola y en qué regiones se producen, cómo se transportan de un lugar a otro, y qué medios se ocupan para su conservación. Reflexionar, en plenaria, su importancia social y económica, así como las necesidades e intereses que satisfacen.</p> <p>Redactar una receta para la preparación de un alimento regional. Ubicar los insumos y medios técnicos utilizados, su consistencia y sabor, así como la importancia cultural que tiene en la región.</p> <p>Reproducir una receta inédita; utilizar insumos frescos y enlatados; enlistar los insumos, procesos técnicos desarrollados, medios técnicos utilizados y costos.</p>

BLOQUE II. MEDIOS TÉCNICOS

En este bloque se aborda el análisis y operación de herramientas, máquinas e instrumentos. Se promueve la reflexión en el análisis funcional y en la delegación de funciones corporales a las herramientas –como proceso y como fundamento del cambio técnico–; se pretende que las actividades que realicen los alumnos permitan una construcción conceptual, y así facilitar la comprensión de los procesos de creación técnica, desde las herramientas más simples hasta las máquinas y procesos de mayor complejidad.

El estudio de las herramientas se realiza a partir de las tareas en que se emplean, de los materiales que se procesan y de los gestos técnicos requeridos. Para el análisis de las máquinas se recomienda identificar sus componentes: el motor, la transmisión del movimiento, el operador y las acciones de control, así como la transformación de los insumos en productos. En el bloque también se promueve el reconocimiento de los medios técnicos como una construcción social, cultural e histórica y como forma de interacción de los seres humanos con el entorno natural.

PROPÓSITOS

1. Reconocer la delegación de funciones como una forma de extender las capacidades humanas mediante la creación y uso de herramientas y máquinas.
2. Utilizar herramientas, máquinas e instrumentos en diversos procesos técnicos.
3. Reconocer la construcción de herramientas, máquinas e instrumentos como proceso social, histórico y cultural.

APRENDIZAJES ESPERADOS

- Identifican la función de las herramientas, máquinas e instrumentos en el desarrollo de procesos técnicos.
- Emplean herramientas, máquinas e instrumentos como extensión de las capacidades humanas e identifican las funciones delegadas en ellas.
- Comparan los cambios y adaptaciones de las herramientas, máquinas e instrumentos en diferentes contextos culturales, sociales e históricos.
- Utilizan las herramientas, máquinas e instrumentos en la solución de problemas técnicos.

TEMAS Y SUBTEMAS

CONCEPTOS RELACIONADOS

SUGERENCIAS DIDÁCTICAS

2. MEDIOS TÉCNICOS

HERRAMIENTAS, MÁQUINAS E INSTRUMENTOS COMO EXTENSIÓN DE LAS CAPACIDADES HUMANAS

Los procesos de creación de herramientas y máquinas según sus funciones en las sociedades antiguas y sus procesos de cambio: las acciones y los gestos técnicos.

La delegación de funciones en herramientas y máquinas.

Las herramientas, máquinas e instrumentos empleados en las técnicas de preparación y conservación de alimentos como extensión de las capacidades humanas.

- Herramientas.
- Máquinas.
- Instrumentos.
- Delegación de funciones.
- Gesto técnico.
- Sistema ser humano-producto.

Elaborar una línea del tiempo acerca de la creación de herramientas en las sociedades antiguas, desde sus orígenes hasta la fecha. Destacar las utilizadas en los procesos técnicos de preparación y conservación de alimentos, con el fin de distinguir sus procesos de cambio técnico a lo largo de la historia.

Reproducir una técnica para la preparación y conservación de alimentos con y sin el uso de herramientas y máquinas. Reflexionar las ventajas y desventajas de su empleo con el fin de identificar la delegación de funciones en herramientas y máquinas.

Hacer un *análisis sistémico* de una herramienta, máquina o instrumento utilizado en la cocina para detectar las funciones que se han delegado en ellas y los gestos técnicos empleados. Analizar cómo las herramientas, máquinas e instrumentos facilitan las acciones que se realizaban de manera manual. Se sugiere indagar el uso del molcajete y la licuadora. Comentar grupalmente las técnicas y gestos técnicos empleados en su uso.

HERRAMIENTAS, MÁQUINAS E INSTRUMENTOS: SUS FUNCIONES Y SU MANTENIMIENTO

Los componentes de una máquina: fuente de energía, motor, transmisión, actuador, sistemas de regulación y control.

El trabajo manual y el uso de máquinas en la preparación y conservación de alimentos.

- Máquinas.
- Herramientas.
- Instrumentos.
- Delegación de funciones.
- Sistema ser humano-máquina.
- Mantenimiento preventivo y correctivo.

Elaborar un catálogo de las herramientas, máquinas e instrumentos utilizados en la preparación y conservación de alimentos. Clasificarlas de acuerdo con su función y describir sus características técnicas.

Elaborar un catálogo de las máquinas empleadas en la preparación y conservación de alimentos del laboratorio de tecnología, clasificándolas según su función (cocimiento, calentamiento, molienda, tamizado, extracción y trozado). Incluir las acciones para su mantenimiento e identificar las acciones de regulación y de control empleadas en cada una de ellas.

Reproducir una técnica de preparación de alimentos; emplear herramientas y máquinas (estufa, freidora, licuadora, refrigerador, horno, etcétera) e identificar sus componentes (fuente de energía, actuador y motor), funciones y precauciones para utilizarlas. Al finalizar la actividad, comentar las diferencias entre el trabajo manual y el mecanizado, y caracterizar las diferencias entre cada uno de ellos.

TEMAS Y SUBTEMAS	CONCEPTOS RELACIONADOS	SUGERENCIAS DIDÁCTICAS
<p>El mantenimiento preventivo y correctivo de herramientas y máquinas utilizadas en el laboratorio de tecnología.</p>		<p>Hacer un <i>análisis funcional y estructural</i> de una herramienta o máquina utilizada en el laboratorio de tecnología. Proponer, en equipos, los requerimientos necesarios para su mantenimiento.</p> <p>Calendarizar un programa de mantenimiento preventivo o correctivo para las herramientas, máquinas e instrumentos utilizados en el laboratorio de tecnología de preparación y conservación de alimentos, con sus respectivos indicadores.</p>
<p>LAS ACCIONES TÉCNICAS EN LOS PROCESOS ARTESANALES</p> <p>Los procesos artesanales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El uso de herramientas y máquinas, e intervención del ser humano en las fases del proceso técnico y sus productos. • Las acciones de regulación y control en el uso de herramientas y máquinas. <p>De los procesos artesanales a los procesos industriales en la preparación y conservación de alimentos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Proceso técnico artesanal. • Sistema ser humano-producto. • Sistema ser humano-máquina. • Acciones estratégicas. • Acciones instrumentales. • Acciones de regulación y control. 	<p>Observar un proceso de preparación de alimentos en el hogar. Describir, en fichas de trabajo, el procedimiento, medios técnicos, insumos y técnicas de elaboración. En grupo, comparar las diferencias entre las técnicas de preparación.</p> <p>Realizar una <i>investigación documental</i> de qué es un proceso técnico artesanal y cuáles son sus fases. Elegir un proceso artesanal del contexto y representarlo gráficamente. Presentar un informe con los resultados.</p> <p>Reproducir una técnica artesanal en la elaboración de un dulce típico mexicano; enlistar los insumos, medios técnicos empleados y costos. Reflexionar grupalmente la importancia de los procesos artesanales en la elaboración de alimentos, la interacción entre el artesano y las herramientas, y las acciones y los gestos técnicos desplegados.</p> <p><i>Visitar</i> un establecimiento donde se procesen alimentos de manera artesanal y otro donde se lleve a cabo el proceso de forma industrial, para observar y representar gráficamente las diferencias entre los procesos artesanales e industriales, las acciones humanas involucradas, la delegación de funciones en herramientas y máquinas, y el cambio en los medios técnicos.</p> <p>Hacer un análisis comparativo de la preparación de alimentos en el presente y en el pasado; identificar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Técnicas utilizadas. • Insumos empleados. • Medios técnicos empleados. • Productos obtenidos. <p>Preparar un alimento de forma artesanal. Comentar grupalmente los elementos que intervienen en el proceso técnico artesanal y caracterizarlos.</p>
<p>CONOCIMIENTO, USO Y MANEJO DE LAS HERRAMIENTAS, MÁQUINAS E INSTRUMENTOS EN LOS PROCESOS ARTESANALES</p> <p>Los conocimientos y habilidades para el manejo de herramientas, máquinas e instrumentos empleados en las técnicas para la preparación y conservación de alimentos.</p> <p>Las acciones estratégicas e instrumentales en la preparación y conservación de alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La toma de decisiones para alcanzar los fines deseados. • Los gestos técnicos en el manejo de herramientas, máquinas e instrumentos. • Las acciones de regulación y control para el manejo de herramientas y máquinas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Herramientas. • Máquinas. • Instrumentos. • Acciones estratégicas. • Acciones instrumentales. • Acciones de regulación y control. 	<p><i>Demostrar</i> la utilización adecuada de herramientas, máquinas e instrumentos del laboratorio de tecnología de preparación y conservación de alimentos. Propiciar la comprensión de los conceptos de gesto técnico, acciones estratégicas, instrumentales y de control.</p> <p>Reproducir la preparación de alimentos empleando insumos agrícolas; utilizar diferentes tipos de técnicas para su preparación con el fin de aprender el uso adecuado de las herramientas, máquinas e instrumentos, las acciones de regulación y control, así como los gestos técnicos empleados.</p>

BLOQUE III. TRANSFORMACIÓN DE MATERIALES Y ENERGÍA

En este bloque se retoman y articulan los contenidos de los bloques I y II para analizar los materiales desde dos perspectivas: la primera considera el origen, características y la clasificación de los materiales, y hace hincapié en la relación de sus características con la función que cumplen; la segunda propone el estudio de los materiales, tanto naturales como sintéticos.

Se propone el análisis de las características funcionales de los productos desarrollados en un campo tecnológico y su relación con los materiales con que están elaborados, así como su importancia en diversos procesos técnicos. Asimismo, se revisan las implicaciones en el entorno por la extracción, uso y transformación de materiales y energía, y la manera de prever riesgos ambientales.

La energía se analiza a partir de su transformación para la generación de la fuerza, el movimiento y el calor que posibilitan el funcionamiento de los procesos o la elaboración de productos; de esta manera será necesario identificar las fuentes y tipos de energía, así como los mecanismos para su conversión y su relación con los motores. También es necesario abordar el uso de la energía en los procesos técnicos, principalmente en el empleo y efecto del calor, además de otras formas de energía para la transformación de diversos materiales.

PROPÓSITOS

1. Distinguir el origen, la diversidad y las posibles transformaciones de los materiales según la finalidad.
2. Clasificar los materiales de acuerdo con sus características y su función en diversos procesos técnicos.
3. Identificar el uso de los materiales y de la energía en los procesos técnicos.
4. Prever los posibles efectos derivados del uso y transformación de materiales y energía en la naturaleza y en la sociedad.

APRENDIZAJES ESPERADOS

- Identifican los materiales de acuerdo con su origen y aplicación en los procesos técnicos.
- Distinguen la función de los materiales y la energía en los procesos técnicos.
- Valoran y toman decisiones referentes al uso adecuado de materiales y energía en la operación de sistemas técnicos para minimizar el impacto ambiental.
- Emplean herramientas y máquinas para transformar y aprovechar de manera eficiente los materiales y la energía en la resolución de problemas técnicos.

TEMAS Y SUBTEMAS

CONCEPTOS RELACIONADOS

SUGERENCIAS DIDÁCTICAS

3. TRANSFORMACIÓN DE MATERIALES Y ENERGÍA

3.1. MATERIALES

ORIGEN, CARACTERÍSTICAS Y CLASIFICACIÓN DE LOS MATERIALES

Los materiales como insumos en los procesos y productos técnicos.

Los materiales empleados en la preparación y conservación de alimentos.

Los alimentos: características técnicas y clasificación de acuerdo con sus usos.

- Materiales naturales y sintéticos.
- Propiedades físicas y químicas.
- Propiedades técnicas.
- Insumos.

Elaborar una tabla comparativa que muestre la relación de los materiales de que están hechos los objetos del hogar; clasificarlos de acuerdo con su origen, propiedades –dureza, fragilidad, plasticidad, ductibilidad, maleabilidad–, y función, y comparar los mismos objetos con otros hechos con material distinto.

Realizar prácticas para la selección y manejo de frutas y hortalizas; observar las características y respuestas de estos productos a diferentes acciones para reconocer sus propiedades, como valor nutritivo, características organolépticas, susceptibilidad a la putrefacción, efecto de diferentes tratamientos físicos y químicos; identificar grupalmente los usos más adecuados de acuerdo con sus propiedades. Con base en los aspectos observados, elaborar una ficha técnica.

Reconocer las funciones de los ingredientes en el procesamiento de los alimentos (por ejemplo, sal, azúcar, agua y especias, entre otros) e identificar sus propiedades físicas y químicas; anotar los resultados en el cuaderno.

Clasificar alimentos de acuerdo con su origen vegetal o animal. Identificar sus características técnicas, valor nutritivo, propiedades organolépticas (color, sabor, temperatura y consistencia). Se sugiere clasificar: leche y productos lácteos; carne, productos de la pesca y huevo; verduras y frutas; alimentos feculentos y azucarados; materias grasas y bebidas. Elaborar un cuadro para presentar la información.

TEMAS Y SUBTEMAS	CONCEPTOS RELACIONADOS	SUGERENCIAS DIDÁCTICAS
<p>Uso, PROCESAMIENTO Y APLICACIONES DE LOS MATERIALES NATURALES Y SINTÉTICOS</p> <p>Los nuevos materiales: origen y propiedades técnicas determinadas para satisfacer las necesidades de uso en la tecnología de los alimentos.</p> <p>Los cambios en los insumos materiales naturales y artificiales utilizados en la preparación y conservación de alimentos.</p> <p>La conserva de alimentos. Usos, riesgos y beneficios.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Materiales (naturales y sintéticos). • Proceso técnico. 	<p>Realizar una tabla comparativa de alimentos naturales e industrializados; analizar su origen y propiedades nutricionales.</p> <p>Hacer una <i>investigación documental</i> de las características técnicas y formas de uso de los nuevos materiales empleados en la preparación y conservación de alimentos (por ejemplo, conservadores, actuadores, aditivos, materiales para empaques y embalajes). Indagar la elección adecuada de los materiales en que se deben envasar y la importancia de los periodos de caducidad de los alimentos. Elaborar un informe técnico con los resultados.</p> <p>Realizar, en equipos, una evaluación sensorial de diferentes productos alimenticios; identificar los efectos que producen en los consumidores en el tacto, el gusto y el olfato. Comentar grupalmente los aspectos más significativos derivados del ejercicio.</p> <p>Indagar el uso de los aditivos y conservadores empleados en la preparación y conservación de alimentos; elaborar un informe con los resultados.</p> <p>Preparar alimentos usando diferentes aditivos y conservadores. Comentar grupalmente la importancia de su uso en las tecnologías de los alimentos.</p> <p>Comentar, en grupo, la importancia de la conservación de alimentos y el cambio en las técnicas de conservación a través de la historia, así como los beneficios y riesgos derivados del uso de conservadores.</p> <p>Realizar un diagrama de un proceso técnico artesanal para la elaboración de conservas. Se sugiere ilustrar el proceso técnico para la elaboración de mermeladas, compotas y jaleas; reproducir el proceso técnico en el laboratorio de tecnología.</p>
<p>PREVISIÓN DEL IMPACTO AMBIENTAL DERIVADO DE LA EXTRACCIÓN, USO Y PROCESAMIENTO DE LOS MATERIALES</p> <p>Los problemas generados en los ecosistemas por la extracción, uso y procesamiento de los materiales utilizados para la preparación y conservación de alimentos.</p> <p>La previsión de impactos ambientales por medio de nuevas técnicas en la preparación y conservación de alimentos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Materiales. • Desecho. • Impacto ambiental. • Resultados esperados e inesperados. • Procesos técnicos. 	<p>Plantear y debatir un <i>dilema moral</i> de los problemas generados en los ecosistemas por la extracción, uso y procesamiento de los materiales utilizados para la conservación de alimentos. Se sugiere destacar los impactos ambientales por los clorofluorocarbos (CFC) que emiten los refrigeradores; elaborar una lista de daños al ambiente.</p> <p>Indagar el destino de los residuos generados en las técnicas de conservación de alimentos, así como sus efectos en los ecosistemas. Presentar esta información en un periódico mural en el que se incluya la aplicación de las tres erres (reducción, reúso y reciclaje).</p> <p>Aplicar técnicas de preparación y conservación de alimentos. Identificar los insumos usados y los residuos generados. Reconocer la importancia del procesamiento eficiente en la reducción de residuos, mediante la elaboración de subproductos o elaboración de compostas.</p>
3.2. ENERGÍA		
<p>FUENTES Y TIPOS DE ENERGÍA Y SU TRANSFORMACIÓN</p> <p>Las fuentes y tipos de energía en los procesos técnicos de las tecnologías de los alimentos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fuentes de energía. • Tipos de energía. • Transformación de energía. • Procesos técnicos. 	<p>Elaborar, en equipos, un cuadro sinóptico en el que se relacionen las diferentes fuentes y tipos de energía, con sus usos, fuentes y tecnologías para su captación, producción, transformación, acumulación y distribución.</p> <p>Realizar una cronología con las diferentes fuentes y tipos de energía empleadas históricamente en la preparación de alimentos. Presentar los trabajos en plenaria. Comentar grupalmente cómo prepararíamos los alimentos de no contar con energía eléctrica y qué posibles soluciones se proponen al respecto.</p>

TEMAS Y SUBTEMAS	CONCEPTOS RELACIONADOS	SUGERENCIAS DIDÁCTICAS
<p>Los tipos de energía utilizada en la preparación y conservación de alimentos.</p>		<p>Proponer una observación de campo para el reconocimiento de diferentes fuentes de energía y su uso en los procesos técnicos: de luz, fuerza del viento, calor, flujo de agua, fuerza humana, tracción animal y combustibles de origen orgánico.</p> <p>Observar un proceso de preparación o conservación de alimentos en el hogar, para identificar los efectos de la temperatura (frío y calor) en la transformación de los insumos.</p> <p>Ilustrar las fuentes y tipos de energía empleada en los procesos técnicos de preparación de alimentos.</p> <p>Realizar un <i>análisis estructural y funcional</i> de un medio técnico utilizado en la preparación de alimentos, con el fin de identificar el tipo de energía que lo hace funcionar.</p>
<p>FUNCIONES DE LA ENERGÍA EN LOS PROCESOS TÉCNICOS Y SU TRANSFORMACIÓN</p> <p>Las funciones de la energía en los procesos técnicos para la preparación y conservación de alimentos: activación de mecanismos y transformación de materiales.</p> <p>La transformación, regulación y control de la energía en los procesos técnicos para la preparación y conservación de alimentos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tipos de energía. • Insumos. • Procesos técnicos. • Conversor de energía. 	<p>Identificar las fuentes de energía que se emplean en la preparación y conservación de alimentos, su función y uso: de luz, fuerza del viento, calor, flujo de agua, fuerza humana, tracción animal y combustibles de origen orgánico, entre otros. Elaborar y presentar un informe ilustrado.</p> <p>Realizar fichas técnicas que muestren los tiempos de cocción para la preparación de diversos tipos de alimentos.</p> <p>Proponer, en equipos, por medio de una historieta, recomendaciones para un uso de energía óptimo en los procesos técnicos de preparación y conservación de energía.</p> <p>Realizar un recorrido de campo para identificar fuentes y tipos de energía. Hacer una representación gráfica al respecto. Analizar el uso de la energía y su transformación en distintas actividades en la comunidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Transporte. • Iluminación. • Aparatos electrodomésticos. • Máquinas. <p>Cocinar un platillo típico de la región. Registrar los cambios producidos por el calor en los materiales y en los productos; registrar los tiempos de preparación y cocción.</p>
<p>PREVISIÓN DEL IMPACTO AMBIENTAL DERIVADO DEL USO Y TRANSFORMACIÓN DE LA ENERGÍA</p> <p>Los problemas generados en los ecosistemas derivados de la generación, conversión y uso de la energía.</p> <p>Las nuevas fuentes y alternativas de uso eficiente de la energía.</p> <p>Los problemas ambientales generados por el uso de la energía en la preparación y conservación de alimentos y su previsión mediante las nuevas prácticas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Procesos técnicos. • Impacto ambiental. • Conversor de energía. 	<p>Realizar un <i>análisis sistémico</i> de máquinas utilizadas en los procesos de preparación y conservación de alimentos. Identificar los impactos ambientales derivados del uso de la energía y discutir grupalmente cómo se pueden minimizar por medio de propuestas de soluciones para el uso eficiente de la energía.</p> <p>Realizar una <i>investigación documental</i> del uso de la energía solar en los procesos técnicos de preparación y conservación de alimentos. Elaborar y presentar un informe ilustrado.</p> <p>Hacer un <i>análisis sistémico</i> de los generadores de viento. Se sugiere la utilización de un generador eólico a escala para realizar el análisis correspondiente. Analizar la importancia de la generación, conversión y uso de energías alternativas para el desarrollo de procesos productivos con base en el desarrollo sustentable.</p> <p>Indagar las estrategias que se pueden utilizar en el laboratorio de tecnología para reducir el consumo de energía eléctrica y proponer otras para el consumo de otros energéticos.</p> <p>Aplicar una técnica para preparar un alimento; identificar qué tipo de energía se utiliza en el proceso y cuál es su impacto al ambiente.</p> <p>Construir sistemas alternativos para la preparación o conservación de alimentos. Se sugiere la construcción de un horno o deshidratador solar.</p>

BLOQUE IV. COMUNICACIÓN Y REPRESENTACIÓN TÉCNICA

En este bloque se analiza la importancia del lenguaje y la representación en las creaciones y los procesos técnicos como medio para comunicar alternativas de solución. Se destaca el estudio del lenguaje y la representación desde una perspectiva histórica y su función para el registro y la transmisión de la información que incluye diversas formas, como los objetos a escala, el dibujo, el diagrama y el manual, entre otros.

Asimismo, se destaca la función de la representación técnica en el registro de los saberes, en la generación de la información y de su transferencia en los contextos de reproducción de las técnicas, del diseño y del uso de los productos.

PROPÓSITOS

1. Reconocer la importancia de la representación para comunicar información técnica.
2. Analizar diferentes lenguajes y formas de representación del conocimiento técnico.
3. Elaborar y utilizar croquis, diagramas, bocetos, dibujos, manuales, planos, modelos, esquemas y símbolos, entre otros, como formas de registro.

APRENDIZAJES ESPERADOS

- Reconocen la importancia de la comunicación en los procesos técnicos.
- Comparan las formas de representación técnica en diferentes momentos históricos.
- Emplean distintas formas de representación técnica para el registro y la transferencia de la información.
- Utilizan diferentes lenguajes y formas de representación en la resolución de problemas técnicos.

TEMAS Y SUBTEMAS

CONCEPTOS RELACIONADOS

SUGERENCIAS DIDÁCTICAS

4. COMUNICACIÓN Y REPRESENTACIÓN TÉCNICA

LA IMPORTANCIA DE LA COMUNICACIÓN TÉCNICA

La importancia y función de la comunicación técnica en los procesos técnicos de preparación y conservación de alimentos.

Los medios de comunicación técnica:

- Oral.
- Gestual.
- Escrita.
- Gráfica.
- Señales.

- Comunicación técnica.
- Lenguaje técnico.
- Códigos técnicos.

Investigar la función del lenguaje escrito, cuándo surgió y cuál es su función, e indagar otros lenguajes (oral, pictográfico de señas). Hacer un informe y presentarlo en plenaria. Enfatizar el uso del lenguaje para la comunicación técnica.

Comunicar un mismo mensaje empleando medios diferentes. Comentar grupalmente la importancia de la comunicación técnica en el desarrollo de los procesos productivos del énfasis de campo.

Elaborar, en equipos, instructivos para el manejo de diversas máquinas empleadas en el laboratorio de tecnología. Exponer los resultados en plenaria para valorar la importancia del registro y la transferencia de información técnica.

LA REPRESENTACIÓN TÉCNICA A TRAVÉS DE LA HISTORIA

Los medios de representación y comunicación técnica en diferentes culturas y tiempos.

Las técnicas de comunicación y representación en la preparación y conservación de alimentos a lo largo de la historia.

Las funciones de la representación técnica:

- Para la transmisión de los conocimientos técnicos.
- Para la reproducción de técnicas y procesos.

- Representación técnica.
- Información técnica.

Elaborar una línea del tiempo con las diversas representaciones empleadas por diferentes culturas de la antigüedad a la actualidad. Reflexionar de manera grupal la utilidad de la representación técnica en las civilizaciones antiguas.

Analizar un código prehispánico donde se muestren representaciones gráficas de la alimentación. Reproducirlo con dibujos o bocetos y comunicar los resultados.

Elaborar un cuadro comparativo que describa los diversos tipos de representación y relacionarlos con su función: dibujos, manuales, instructivos, recetas, libros de cocina, tablas de información nutrimental y señalizaciones, entre otros. Ubicar los que forman parte de la preparación y conservación de alimentos, y señalar qué tipo de información se comunica y con qué objetivos.

Representar un proceso técnico de preparación de alimentos con pictogramas o dibujos. Comunicar los resultados en plenaria.

Elaborar y comentar, en equipos, una receta inédita. Señalar los ingredientes y los procesos técnicos que se requieren para su procesamiento y elaborar un tríptico para darla a conocer.

TEMAS Y SUBTEMAS	CONCEPTOS RELACIONADOS	SUGERENCIAS DIDÁCTICAS
<ul style="list-style-type: none"> • Para dar a conocer la operación de los productos. • Para el diseño y proyección de procesos y productos. 		
<p>LENGUAJES Y REPRESENTACIÓN TÉCNICA</p> <p>El uso de lenguajes en la preparación y conservación de alimentos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comunicación técnica. • Lenguaje técnico. • Códigos técnicos. 	<p>Emplear el lenguaje técnico del énfasis de campo en la creación de bocetos, recetarios y diagramas (pictóricos y esquemáticos) en ejercicios como la preparación de un alimento, la utilización de insumos en los procesos técnicos y las normas de seguridad del laboratorio de tecnología; utiliza diferentes lenguajes y códigos.</p> <p>Promover el uso del lenguaje técnico del énfasis de campo: cocer, asar, hervir, freír, acitronar, batir, baño maría, sazonar y sancochar, entre otras. Enfatizar la importancia de la comunicación técnica para el desarrollo de las técnicas del énfasis de campo.</p>

BLOQUE V. PROYECTO DE REPRODUCCIÓN ARTESANAL

En este bloque se introduce al trabajo con proyectos; se pretende el reconocimiento de sus diferentes fases, así como la identificación de problemas técnicos, ya sea para hacer más eficiente un proceso, o para crear un producto; se definirán las acciones a realizar; las herramientas, los materiales y la energía que se emplearán, así como la representación del proceso y su implementación. El proyecto deberá destacar en los procesos técnicos artesanales, donde el técnico tiene el conocimiento, interviene y controla todas las fases del proceso.

El proyecto es una oportunidad para promover la creatividad e iniciativa de los alumnos, por lo que se sugiere que éste se relacione con su contexto, intereses y necesidades. Se propone la reproducción de un proceso técnico que integre los contenidos de los bloques anteriores, que dé solución a un problema técnico y sea de interés para la comunidad donde se ubica la escuela.

PROPÓSITOS

1. Identificar las fases, características y finalidades de un proyecto de reproducción artesanal orientado a la satisfacción de necesidades e intereses.
2. Planificar los insumos y medios técnicos para la implementación del proyecto.
3. Representar gráficamente el proyecto de reproducción artesanal y el proceso para implementarlo.
4. Elaborar un producto o desarrollar un proceso técnico cercano a su vida cotidiana como parte del proyecto de reproducción artesanal.
5. Evaluar el proyecto de reproducción artesanal y comunicar los resultados.

APRENDIZAJES ESPERADOS

- Definen los propósitos y describen las fases de un proyecto de reproducción artesanal.
- Implementan el proyecto de reproducción artesanal para la satisfacción de necesidades o intereses.
- Evalúan el proyecto de reproducción artesanal para proponer mejoras.

TEMAS Y SUBTEMAS

CONCEPTOS RELACIONADOS

SUGERENCIAS DIDÁCTICAS

5. PROYECTO DE REPRODUCCIÓN ARTESANAL

5.1. EL PROYECTO COMO ESTRATEGIA DE TRABAJO EN TECNOLOGÍA

<p>PROCESOS TÉCNICOS ARTESANALES</p> <p>Características de un proceso artesanal:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El sistema técnico persona-producto. • La intervención del ser humano en cada una de las fases del proceso. 	<ul style="list-style-type: none"> • Procesos productivos. • Procesos artesanales. 	<p>Representar gráficamente un proceso técnico de carácter artesanal; incorporar el sistema técnico persona-producto y la intervención del ser humano en cada una de las fases del proceso.</p>
<p>LOS PROYECTOS EN TECNOLOGÍA</p> <p>El proyecto de reproducción artesanal de preparación y conservación de alimentos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Proyecto técnico. • Alternativas de solución. 	<p>Conocer los propósitos y fases de un <i>proyecto</i> de reproducción artesanal para implementarlo como solución en la satisfacción de necesidades e intereses.</p> <p>Definir una necesidad o problema propio del énfasis de campo cercano al entorno; proponer diferentes soluciones; discutir las en plenaria y seleccionar la más adecuada para el desarrollo del <i>proyecto</i>.</p> <p>Desarrollar el <i>proyecto</i> de preparación y conservación de alimentos. Definir las fases, insumos a emplear, medios técnicos a utilizar, costos y responsables. Presentar los avances en plenaria para su valoración y retroalimentación.</p> <p>Realizar el registro en un diario de acciones.</p>

TEMAS Y SUBTEMAS	CONCEPTOS RELACIONADOS	SUGERENCIAS DIDÁCTICAS
5.2. EL PROYECTO DE REPRODUCCIÓN ARTESANAL		
<p>ACERCAMIENTO AL TRABAJO POR PROYECTOS: FASES DEL PROYECTO DE REPRODUCCIÓN ARTESANAL</p> <p>Fases del proyecto de reproducción artesanal de preparación y conservación de alimentos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Procesos técnico artesanal. • Fases del proyecto técnico. 	<p>Ejecutar el <i>proyecto</i> de reproducción artesanal de preparación y conservación de alimentos, considerando los siguientes elementos, los cuales pueden ser modificados por el profesor de acuerdo con su pertinencia y experiencia en el laboratorio de tecnología:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las necesidades e intereses individuales, comunitarios y sociales para el desarrollo del proyecto. • Identificación y delimitación del tema o problema. • Búsqueda, recolección y análisis de la información. • Construcción de la imagen-objetivo. • Búsqueda y selección de alternativas. • Planeación (diseño técnico del proyecto). • Ejecución de la alternativa seleccionada. • Evaluación cualitativa de los procesos y resultados. • Elaboración de un informe y comunicación de los resultados. <p>Evaluar los <i>proyectos</i> considerando su pertinencia de acuerdo con el contexto, así como las implicaciones sociales y naturales.</p>

SEGUNDO GRADO. TECNOLOGÍA II

En el segundo grado se estudian los procesos técnicos y la intervención en ellos como una aproximación a los conocimientos técnicos de diversos procesos fabriles. Se utiliza el enfoque de sistemas para analizar los componentes de los sistemas técnicos y su interacción con la sociedad y la naturaleza.

Se propone que mediante diversas intervenciones técnicas, en un determinado campo, se identifiquen las relaciones entre el conocimiento técnico y los conocimientos de las ciencias naturales y sociales, para que los alumnos comprendan su importancia y resignificación en los procesos de cambio técnico.

Asimismo, se plantea el reconocimiento de las interacciones entre la técnica, la sociedad y la naturaleza, y sus mutuas influencias en los cambios técnicos y culturales. Se pretende la adopción de medidas preventivas por medio de una evaluación técnica que permita considerar los posibles resultados no deseados en la naturaleza y sus efectos en la salud humana, según las diferentes fases de los procesos técnicos.

Con el desarrollo del proyecto se pretende profundizar en las actividades del diseño tomando en cuenta la ergonomía y la estética como aspectos fundamentales.

Descripción, propósitos y aprendizajes por bloque

SEGUNDO GRADO

BLOQUE I. LA TECNOLOGÍA Y SU RELACIÓN CON OTRAS ÁREAS DE CONOCIMIENTO

En el primer bloque se aborda el análisis y la intervención en diversos procesos técnicos de acuerdo con las necesidades e intereses sociales que pueden cubrirse desde un campo determinado. A partir de la selección de las técnicas, se pretende que los alumnos definan las acciones y seleccionen los conocimientos que les sean de utilidad según los requerimientos propuestos.

Actualmente, la relación entre la tecnología y la ciencia es una práctica generalizada; por lo que es conveniente que los alumnos reconozcan que el conocimiento tecnológico está orientado a la satisfacción de necesidades e intereses sociales. Es importante destacar que los conocimientos científicos se resignifican en las creaciones técnicas; además, optimizan el diseño, la función y la operación de productos, medios y sistemas técnicos. También se propicia el reconocimiento de los objetivos y los métodos propios del campo de la tecnología, para ser comparados con los de otras disciplinas.

Otro aspecto que se promueve es el análisis de la interacción entre los conocimientos técnicos y los científicos; para ello se deberá facilitar, por un lado, la revisión de las técnicas que posibilitan los avances de las ciencias, y por otro cómo los conocimientos científicos se constituyen en el fundamento para la creación y el mejoramiento de las técnicas.

PROPÓSITOS

1. Reconocer las diferencias entre el conocimiento tecnológico y el científico, así como sus fines y métodos.
2. Describir la interacción de la tecnología con las diferentes ciencias, tanto naturales como sociales.
3. Distinguir la forma en que los conocimientos científicos se resignifican en la operación de los sistemas técnicos.

APRENDIZAJES ESPERADOS

- Comparan las finalidades de las ciencias y de la tecnología para establecer sus diferencias.
- Describen la forma en que los conocimientos técnicos y los conocimientos de las ciencias se resignifican en el desarrollo de los procesos técnicos.
- Utilizan conocimientos técnicos y de las ciencias para proponer alternativas de solución a problemas técnicos, así como mejorar procesos y productos.

TEMAS Y SUBTEMAS

CONCEPTOS RELACIONADOS

SUGERENCIAS DIDÁCTICAS

1. LA TECNOLOGÍA Y SU RELACIÓN CON OTRAS ÁREAS DE CONOCIMIENTO

LA TECNOLOGÍA COMO ÁREA DE CONOCIMIENTO Y LA TÉCNICA COMO PRÁCTICA SOCIAL

La preparación y conservación de alimentos como práctica social para la satisfacción de necesidades e intereses.

Los conocimientos técnicos empleados en la preparación de alimentos.

Los procesos de preparación y conservación de alimentos en México: costumbres y tradiciones.

- Tecnología.
- Técnica.
- Conocimiento tecnológico.
- Conocimiento científico.
- Métodos.

Visitar una zona arqueológica o museo cercano a la comunidad. Observar y valorar la importancia y utilidad de los conocimientos técnicos relacionados con la preparación de alimentos de origen prehispánico y su impacto en las costumbres y tradiciones. Con el fin de identificar cómo se resignifican en la actualidad los conocimientos tradicionales, comentar grupalmente: ¿qué insumos utilizaban?, ¿cuáles eran los instrumentos y herramientas que utilizaban?, y ¿qué técnicas empleaban para el procesamiento de los alimentos?

Realizar una tabla ilustrada con la clasificación y composición de los productos naturales o conservas de origen agrícola, cárnico y lácteo, e incluir su valor nutrimental. Presentar los resultados en plenaria.

Desarrollar prácticas culinarias con base en procesos técnicos básicos; por ejemplo, prensado, horneado, filtrado y mezclado. Describir gráficamente los insumos (agrícolas y pecuarios), procesos técnicos, medios técnicos y costos empleados en su desarrollo.

RELACIÓN DE LA TECNOLOGÍA CON LAS CIENCIAS NATURALES Y SOCIALES: LA RESIGNIFICACIÓN Y USO DE LOS CONOCIMIENTOS

Los hábitos alimenticios para el cuidado de la salud como campo de conocimiento.

- Ciencias naturales.
- Ciencias sociales.
- Creaciones técnicas.
- Avance de las ciencias.
- Cambio técnico.

Investigar en diferentes medios los fines de la tecnología y de las ciencias; con base en los resultados realizar grupalmente un análisis comparativo.

Elaborar carteles para fomentar actitudes y hábitos relacionados con el cuidado de la salud por medio de la alimentación.

TEMAS Y SUBTEMAS	CONCEPTOS RELACIONADOS	SUGERENCIAS DIDÁCTICAS
<p>La producción de conocimientos en las ciencias naturales y sociales; su uso e impacto en la alimentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La importancia de factores y procesos biológicos y químicos en la preparación y conservación de alimentos. • Las nuevas técnicas para la conservación de alimentos: la desecación por congelación, el uso de antibióticos y la exposición de alimentos a la radiación nuclear. 		<p><i>Investigar</i> el papel que desempeñan los microorganismos (como bacterias, hongos, enzimas y oxígeno) en la conservación de alimentos, con el fin de reconocer la aportación de las ciencias naturales en la preparación y conservación de alimentos.</p> <p>Realizar un análisis comparativo de los productos elaborados artesanalmente respecto de los fabricados de manera industrial. Se sugiere llevar a cabo un proceso artesanal para elaborar una conserva y compararlo con uno procesado industrialmente, para valorar sus ventajas y desventajas.</p> <p>Realizar una <i>investigación documental</i> de la pasteurización, ultrapasteurización y otros procedimientos que mejoran la calidad higiénica y nutricional de los alimentos.</p> <p>Desarrollar una práctica culinaria con base en insumos de la región. Considerar aspectos como higiene, economía y acceso a los insumos para su consumo, entre otros.</p>
<p>DESARROLLO TECNOLÓGICO E INTEGRACIÓN TECNOLÓGICA-CIENCIA</p> <p>La biotecnología y la ingeniería de los alimentos y su aportación al campo de la producción y conservación de alimentos.</p> <p>Las características y composición de los productos agrícolas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Madurez fisiológica y comercial. • Características organolépticas. • Composición química de frutas y hortalizas. <p>Las características fenotípicas y clasificación de las especies por su función zootécnica.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollo tecnológico. • Tecnociencia. 	<p><i>Investigar</i> los avances científicos de la biotecnología y la ingeniería en la producción de alimentos. Hacer una ficha técnica y presentarla en plenaria. Reflexionar la aportación de la tecnología y la ciencia para el desarrollo de los procesos y productos del énfasis de campo.</p> <p>Indagar la manipulación, modificación y transferencia de genes, y la tipificación de ADN. Hacer énfasis en los aportes de estos campos de conocimiento en la mejora de técnicas.</p> <p>Elaborar un glosario de horticultura y fruticultura, describiendo la madurez fisiológica y comercial, características organolépticas y composición química de las frutas y hortalizas. Presentar los resultados en plenaria.</p> <p>Identificar en la práctica los procesos químicos que tienen los alimentos. Valorar grupalmente los conocimientos de las ciencias aplicados al campo de los alimentos y comentar su importancia en el desarrollo de los procesos técnicos.</p>

BLOQUE II. CAMBIO TÉCNICO Y CAMBIO SOCIAL

En este bloque se pretende analizar las motivaciones económicas, sociales y culturales que llevan a la adopción y operación de determinados sistemas técnicos, así como a la elección de sus componentes. El tratamiento de los temas permite identificar la influencia de los factores contextuales en las creaciones técnicas, y analizar la forma en que las técnicas constituyen la respuesta a las necesidades apremiantes de un tiempo y contexto determinados.

También se propone analizar el uso de las herramientas y máquinas en correspondencia con sus funciones y materiales sobre los que actúan, su cambio técnico y la delegación de funciones, así como la variación en las operaciones, la organización de los procesos de trabajo y su influencia en las transformaciones culturales.

El trabajo con los temas de este bloque considera tanto el análisis medio-fin como el análisis sistémico de objetos y procesos técnicos, con la intención de comprender las características contextuales que influyen en el cambio técnico, se consideran los antecedentes y los consecuentes, así como sus posibles mejoras, de modo que la delegación de funciones se estudie desde una perspectiva técnica y social.

Asimismo, se analiza la delegación de funciones en diversos grados de complejidad mediante la exposición de algunos ejemplos para mejorar su comprensión.

PROPÓSITOS

1. Reconocer la importancia de los sistemas técnicos para la satisfacción de necesidades e intereses propios de los grupos que los crean.
2. Valorar la influencia de aspectos socioculturales que favorecen la creación de nuevas técnicas.
3. Proponer soluciones para el cambio técnico de acuerdo con diversos contextos locales, regionales y nacionales.
4. Identificar la delegación de funciones de herramientas a máquinas y de máquinas a máquinas.

APRENDIZAJES ESPERADOS

- Emplean de manera articulada diferentes clases de técnicas para mejorar procesos y crear productos técnicos.
- Reconocen las implicaciones de la técnica en las formas de vida.
- Examinan las posibilidades y limitaciones de las técnicas para la satisfacción de necesidades según su contexto.
- Construyen escenarios deseables como alternativas de mejora técnica.
- Proponen y modelan soluciones a posibles necesidades futuras.

TEMAS Y SUBTEMAS

CONCEPTOS RELACIONADOS

SUGERENCIAS DIDÁCTICAS

2. CAMBIO TÉCNICO Y CAMBIO SOCIAL

LA INFLUENCIA DE LA SOCIEDAD EN EL DESARROLLO TÉCNICO

Las necesidades e intereses del ser humano y su satisfacción por medio de sistemas técnicos para la preparación y conservación de alimentos.

La alimentación como necesidad básica de los seres humanos:

- El crecimiento de la población y aumento en la producción y demanda de alimentos.
- La mejora en la alimentación por medio de nuevos productos.

- Necesidades sociales.
- Procesos técnicos.
- Sistemas técnicos.

Identificar y clasificar grupalmente las necesidades básicas de los seres humanos (alimentación, abrigo, vivienda, esparcimiento, afecto, salud, educación, comunicación, transporte y seguridad, entre otras). Ilustrarlas con recortes y comentar grupalmente las necesidades con las tecnologías que permiten satisfacerlas.

Identificar, en equipos, situaciones problemáticas en los procesos de preparación y conservación de alimentos y proponer soluciones al respecto para la satisfacción de necesidades e intereses del contexto.

Elaborar una línea del tiempo que sintetice los cambios técnicos desarrollados en los procesos de preparación y conservación de alimentos desde la antigüedad a la actualidad. Comentar grupalmente la importancia de la sociedad en el desarrollo técnico.

Proponer un estudio de caso para ubicar las problemáticas en la distribución de alimentos, aumento en la demanda de alimentos y dificultades en la producción de alimentos, entre otros. Comentar grupalmente la importancia de las tecnologías de los alimentos en la satisfacción de necesidades e intereses.

Proponer soluciones para mejorar las características de los alimentos, su procesamiento o conservación. Desarrollar su propuesta en el laboratorio de tecnología de preparación y conservación de alimentos.

Diseñar el esquema de un *proyecto* que permita la satisfacción de necesidades alimenticias vinculadas con su entorno familiar o escolar; por ejemplo, el diseño y promoción de hábitos sanos; considerar las necesidades, costo, condiciones de higiene y propiedades alimentarias, entre otros. Presentar su propuesta en un informe.

<p>CAMBIOS TÉCNICOS, ARTICULACIÓN DE TÉCNICAS Y SU INFLUENCIA EN LOS PROCESOS TÉCNICOS</p> <p>Los cambios en los procesos técnicos de preparación y conservación de alimentos.</p> <p>Los cultivos mejorados y su uso en la alimentación.</p> <p>Los cambios técnicos en los procesos de conservación.</p> <p>Los cambios técnicos en la preparación de alimentos: de los alimentos tradicionales a los industrializados.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cambio técnico. • Procesos técnicos. 	<p>Visitar una fábrica de alimentos, un comercio o granja para observar y analizar los procesos productivos desarrollados. Ubicar el papel de los trabajadores en el proceso, de las máquinas e instrumentos, y de los cambios operados en los últimos años. Entrevistar a algún trabajador o coordinador para ubicar la importancia del cambio técnico en los procesos de producción. Redactar un informe técnico de las actividades observadas.</p> <p>Entrevistar a un profesionista en tecnología de los alimentos y ubicar, de acuerdo con su experiencia, los principales cambios técnicos operados en esa profesión. Si es posible, grabar la entrevista para presentarla a sus compañeros de clase, para conocer los cambios en los procesos técnicos y el papel de la tecnología en la satisfacción de las necesidades.</p> <p>Elaborar un platillo típico de manera artesanal y uno empleando técnicas industriales. Realizar un análisis comparado de ambos procesos y comentar grupalmente los cambios técnicos implementados.</p> <p>Realizar un análisis sistémico de una máquina, herramienta o instrumento empleado en la preparación y conservación de alimentos, para enfatizar sus antecedentes y consecuentes técnicos.</p>
<p>LAS IMPLICACIONES DE LA TÉCNICA EN LA CULTURA Y LA SOCIEDAD</p> <p>El papel de la técnica en los cambios y transformaciones de las costumbres y tradiciones de la comunidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El saber técnico de las culturas o sectores sociales de la región. • La tradición, las costumbres y el pensamiento mítico como fuentes de la técnica. • Los cambios en la concepción del mundo y en los modos de vida como consecuencia de la técnica. <p>La alimentación actual y su impacto en la modificación de los hábitos alimentarios.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Técnica. • Sociedad. • Cultura. • Formas de vida. 	<p>Realizar un debate grupal de qué pasaría si el conocimiento tecnológico no estuviera presente en la vida cotidiana, y cómo éste ha cambiado las costumbres y tradiciones ancestrales de nuestros pueblos.</p> <p>Dibujar los diferentes objetos técnicos utilizados para la preparación o conservación de alimentos (anafes y estufas, molcajetes y licuadoras, hieleras y refrigeradores, respectivamente). Realizar un <i>análisis sistémico</i> y funcional comparado y ubicar cómo dichos objetos han impactado las formas de vivir y las costumbres del ser humano, y cómo han sido adecuados para la satisfacción de sus necesidades.</p> <p>Elaborar una reseña de las ventajas y desventajas de las formas de alimentación actual (comida rápida, por ejemplo), cómo y por qué modifican los hábitos de alimentación de la población. Ubicar el papel de los medios de comunicación en este proceso.</p>
<p>LOS LÍMITES Y POSIBILIDADES DE LOS SISTEMAS TÉCNICOS PARA EL DESARROLLO SOCIAL</p> <p>El impacto de los sistemas técnicos en el desarrollo social, natural, cultural y económico-productivo.</p> <p>Los sistemas técnicos y su impacto en la calidad de vida de los seres humanos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sistemas técnicos. • Formas de vida. • Desarrollo social. • Calidad de vida. 	<p>Representar gráficamente un sistema técnico del énfasis de campo. Presentar los trabajos realizados y comentar grupalmente su importancia en el desarrollo social.</p> <p>Identificar los límites y posibilidades de la alimentación en el mejoramiento de la calidad de vida de los sujetos, e ilustrar con fotografías, dibujos o esquemas.</p> <p>Valorar grupalmente las repercusiones de la alimentación en la salud debido al consumo de determinado tipo de alimentos; por ejemplo, de alimentos industrializados. Proponer posibles soluciones al respecto.</p>

<p>LA SOCIEDAD TECNOLÓGICA ACTUAL Y LA DEL FUTURO: VISIONES DE LA SOCIEDAD TECNOLÓGICA</p> <p>La visión retrospectiva y prospectiva de la sociedad tecnológica.</p> <p>La alimentación del futuro:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La comida macrobiótica. • La producción de alimentos transgénicos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Técnica. • Sociedad. • Tecnoutopías. • Técnica-ficción. 	<p>Leer <i>Un mundo feliz</i>, de Aldous Huxley, y <i>Veinte mil leguas de viaje submarino</i>, de Julio Verne. Situar la relevancia de la tecnología y las repercusiones éticas de su uso.</p> <p>Diseñar el esquema de un <i>proyecto</i> de alimentación futurista que responda a las nuevas necesidades o expectativas de los consumidores con base en los alimentos que imaginen que se producirán o necesitarán en el futuro.</p> <p>Elaborar un cuento de “técnica-ficción”; por ejemplo, de las problemáticas de alimentación que se enfrentarán en el mundo y los nuevos alimentos para la satisfacción de necesidades de la población, entre otros. Presentar los trabajos en plenaria.</p> <p>Describir e ilustrar los regímenes vegetarianos, naturistas, ovolactovegetarianos, comida macrobiótica y alimentos transgénicos. Incluir probióticos, prebióticos y bioquímicos, entre otros; elegir un régimen y reproducirlo en el laboratorio de tecnología; comentar sus beneficios o limitaciones.</p> <p>Proponer la discusión de un <i>dilema moral</i> de la alimentación y los productos transgénicos, sus posibles riesgos en la salud por su consumo y para el medio ambiente y los medios de regulación para su producción.</p>
---	--	--

BLOQUE III. LA TÉCNICA Y SUS IMPLICACIONES EN LA NATURALEZA

En este bloque se pretende el estudio del desarrollo técnico y sus efectos en los ecosistemas y la salud de las personas. Se promueve el análisis y la reflexión de los procesos de creación y uso de diversos productos técnicos como formas de suscitar la intervención con la finalidad de modificar las tendencias de deterioro ambiental, como la pérdida de biodiversidad, contaminación, cambio climático y afectaciones a la salud.

Los contenidos del bloque se orientan hacia la previsión de los impactos que dañan los ecosistemas. Las actividades se realizan desde una perspectiva sistémica para identificar los posibles efectos no deseados en cada una de las fases del proceso técnico.

El principio precautorio se señala como el criterio formativo esencial en los procesos de diseño, la extracción de materiales, generación y uso de energía, y elaboración de productos. Con esta orientación se pretende promover, entre las acciones más relevantes, la mejora en la vida útil de los productos, el uso eficiente de materiales, generación y uso de energía no contaminante, elaboración y uso de productos de bajo impacto ambiental, y el reúso y reciclado de materiales.

PROPÓSITOS

1. Reconocer los impactos en la naturaleza causados por los sistemas técnicos.
2. Tomar decisiones responsables para prevenir daños en los ecosistemas generados por la operación de los sistemas técnicos y el uso de productos.
3. Proponer mejoras en los sistemas técnicos con la finalidad de prevenir riesgos.

APRENDIZAJES ESPERADOS

- Identifican las posibles modificaciones en el entorno causadas por la operación de los sistemas técnicos.
- Aplican el principio precautorio en sus propuestas de solución a problemas técnicos para prever posibles modificaciones no deseadas en la naturaleza.
- Recaban y organizan información de los problemas generados en la naturaleza por el uso de productos técnicos.

TEMAS Y SUBTEMAS

CONCEPTOS RELACIONADOS

SUGERENCIAS DIDÁCTICAS

3. LA TÉCNICA Y SUS IMPLICACIONES EN LA NATURALEZA

LAS IMPLICACIONES LOCALES, REGIONALES Y GLOBALES EN LA NATURALEZA DEBIDO A LA OPERACIÓN DE SISTEMAS TÉCNICOS

Los problemas ambientales, sociales y económicos generados como consecuencia del cambio técnico en las tecnologías de los alimentos.

Los impactos ambientales generados por los sistemas técnicos de preparación y conservación de alimentos.

- Recursos naturales.
- Desecho.
- Impacto ambiental.
- Contaminación.
- Sistema técnico.

A partir de las preguntas “¿cuál es el principal problema ambiental/social/cultural en el lugar en donde vivo?”, “¿cómo podemos minimizarlos?”, y “¿cuáles son los impactos generados por las prácticas agrícolas para la consecución de insumos empleados en las tecnologías de los alimentos (erosión, deforestación y contaminación)?” analizar grupalmente las implicaciones sociales, económicas, ambientales y de salud que involucran los avances tecnológicos. Presentación oral de los resultados obtenidos y posibles soluciones.

Realizar un ensayo de las consecuencias ambientales y para la salud humana de la contaminación de productos agrícolas; se sugiere indagar los alimentos contaminados con pesticidas.

Elaborar una gráfica de los principales productos alimentarios en México por región. Enunciar los beneficios de dichos productos a la economía local.

Visitar una industria de alimentos, con el fin de identificar los impactos ambientales debido a la operación de sus sistemas técnicos. Presentar un informe ilustrado con los aspectos observados.

Observar y registrar los desechos que se generan diariamente en el hogar, como orgánicos, sanitarios, vidrio y PET, entre otros; clasificarlos y confinarlos en recipientes destinados para tal fin. Reflexionar grupalmente los impactos de los residuos a nivel local, regional y global.

LAS ALTERACIONES PRODUCIDAS EN LOS ECOSISTEMAS DEBIDO A LA OPERACIÓN DE LOS SISTEMAS TÉCNICOS

Los impactos generados en la naturaleza debido a los sistemas técnicos en la tecnología de los alimentos:

- Alteración en los ecosistemas.
- Extracción.
- Transformación.
- Desechos.
- Sistemas técnicos.

Proponer soluciones para reducir los niveles de alteración provocados al ambiente debido a la operación de sistemas técnicos de las tecnologías de los alimentos; por ejemplo, de los sistemas de producción y transporte. Ilustrar las propuestas por medio de carteles.

TEMAS Y SUBTEMAS	CONCEPTOS RELACIONADOS	SUGERENCIAS DIDÁCTICAS
<ul style="list-style-type: none"> En los procesos de obtención de insumos. En los procesos de transformación, para la preparación y conservación de alimentos. En los residuos generados. <p>El uso de pesticidas y fertilizantes utilizados en el cultivo y el control sanitario de los alimentos.</p>		<p><i>Investigar</i> los procesos técnicos empleados en la agricultura que fomenten el uso de procedimientos que no dañen o no agoten los recursos y permitan el ahorro de energía. Se sugiere indagar técnicas de cultivo de plantas de cereales mejoradas genéticamente, para posibilitar un mayor número de semillas sin utilizar grandes extensiones de tierra. Presentar un informe con los resultados.</p> <p>Realizar un diagrama de flujo de un proceso de elaboración de salsa de tomate e identificar, en cada una de las fases, las alteraciones frecuentes debido a la operación de sistemas técnicos; por ejemplo, desde la obtención de la materia prima en el proceso de cosecha, su transformación para la conservación, preparación o industrialización, hasta el desecho de residuos generados tras la obtención del producto, y reproducir el proceso en el laboratorio de tecnología.</p> <p>Proponer la elaboración de compostas con los desechos generados en el hogar y en la escuela con el fin de promover el uso adecuado de los residuos.</p> <p>Debatir un <i>dilema moral</i> de los impactos a la salud del ser humano derivado del uso de pesticidas.</p>
<p>EL PAPEL DE LA TÉCNICA EN LA CONSERVACIÓN Y CUIDADO DE LA NATURALEZA</p> <p>La previsión de impactos por medio de nuevas técnicas en la preparación y conservación de alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> La alimentación con base en productos orgánicos. La aplicación de nuevos microorganismos a los procesos fermentativos tradicionales. Los nuevos envases para la conservación de alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> Principio precautorio. Técnica. Preservación. Conservación. Impacto ambiental. 	<p>Identificar la importancia de las técnicas de producción sustentable de alimentos en la conservación y cuidado de la naturaleza, y compararlas con las que no son sustentables. Ilustrarlas con recortes de periódico o fotografías. Comentar grupalmente la importancia de la generación de alternativas para la conservación y el cuidado de la naturaleza.</p> <p>Realizar un ensayo con base en las siguientes interrogantes: ¿quién produce nuestros alimentos y cómo se producen?, ¿por qué está decayendo la economía rural y por qué está desapareciendo la agricultura familiar?, ¿cuál es el impacto social y ambiental de este proceso?, y ¿cuál es la importancia en México de la industria alimenticia?</p> <p><i>Visitar</i> un supermercado o vivero. Observar el precio de venta de los alimentos ecológicos, su valor nutricional y su potencialidad de conservación. Indagar las formas de producción que previenen impactos ambientales no deseados. Presentar un informe al respecto.</p> <p>Diseñar una receta gastronómica con base en insumos ecológicos, orgánicos o biológicos, producidos sin el uso de productos químicos, y reproducirla en el laboratorio de tecnología. Valorar grupalmente sus límites y posibilidades.</p>
<p>LA TÉCNICA, LA SOCIEDAD DEL RIESGO Y EL PRINCIPIO PRECAUTORIO</p> <p>Las nociones sobre la sociedad del riesgo.</p> <p>La técnica en la salud y seguridad de las personas: previsión de riesgos y seguridad en el laboratorio de tecnología de preparación y conservación de alimentos.</p> <p>Los riesgos a la salud debido al consumo de alimentos contaminados.</p> <p>Las previsiones en el uso de pesticidas y fertilizantes utilizados en el cultivo.</p> <p>El control sanitario de los alimentos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Sociedad del riesgo. Principio precautorio. Riesgo. Situaciones imprevistas. Salud y seguridad. 	<p>Realizar un ensayo de los recursos utilizados en los procesos técnicos de producción agroindustrial y pecuaria, tanto naturales (abonos, sales minerales y semillas) como químicos (fertilizantes, plaguicidas y conservadores), y sus posibles impactos en la naturaleza y en la salud de operarios y consumidores.</p> <p>Elaborar por medio de carteles o representaciones gráficas las normas de seguridad e higiene a seguir en los procesos de preparación y conservación de alimentos en el laboratorio de tecnología. Proponer, en equipo, las medidas de seguridad básicas a seguir.</p> <p>Realizar una muestra en el laboratorio de tecnología con los recursos naturales y químicos utilizados en la agroindustria. Diferenciar los de menor impacto ambiental y argumentar por qué.</p> <p>Investigar en Internet el control sanitario de los alimentos e ilustrar los impactos generados en la salud de las personas a causa de alimentos contaminados; discutir un <i>dilema moral</i> al respecto.</p> <p>Aplicar técnicas de preparación de alimentos con base en normas de higiene, el desarrollo de los procesos técnicos y en los insumos utilizados.</p>

BLOQUE IV. PLANEACIÓN Y ORGANIZACIÓN TÉCNICA

En este bloque se estudia el concepto de gestión técnica y se propone el análisis e implementación de los procesos de planeación y organización de los procesos técnicos: la definición de las acciones, su secuencia, ubicación en el tiempo y la identificación de la necesidad de acciones paralelas, así como la definición de los requerimientos de materiales, energía, medios técnicos, condiciones de las instalaciones y medidas de seguridad e higiene, entre otros.

Se propone el diagnóstico de los recursos con que cuenta la comunidad, la identificación de problemas ligados a las necesidades e intereses, y el planteamiento de alternativas, entre otros factores, que permitan mejorar los procesos técnicos de acuerdo con el contexto. Asimismo, se promueve el reconocimiento de las capacidades de los individuos para el desarrollo de la comunidad, y los insumos provenientes de la naturaleza, e identificar las limitaciones que determina el entorno, las cuales dan pauta para la selección de materiales, energía e información necesarios.

Este bloque brinda una panorámica para contextualizar el empleo de diversas técnicas en correspondencia con las necesidades e intereses sociales; representa una oportunidad para vincular el trabajo escolar con la comunidad.

PROPÓSITOS

1. Utilizar los principios y procedimientos básicos de la gestión técnica.
2. Tomar en cuenta los elementos del contexto social, cultural y natural para la toma de decisiones en la resolución de los problemas técnicos.
3. Elaborar planes y formas de organización para desarrollar procesos técnicos y elaborar productos, considerando el contexto en que se realizan.

APRENDIZAJES ESPERADOS

- Planifican y organizan las acciones técnicas según las necesidades y oportunidades indicadas en el diagnóstico.
- Usan diferentes técnicas de planeación y organización para la implementación de los procesos técnicos.
- Aplican las recomendaciones y normas para el uso de materiales, herramientas e instalaciones, con el fin de prever situaciones de riesgo en la operación de los procesos técnicos.
- Planean y organizan acciones, medios técnicos e insumos para el desarrollo de procesos técnicos.

4. PLANEACIÓN Y ORGANIZACIÓN TÉCNICA

TEMAS Y SUBTEMAS	CONCEPTOS RELACIONADOS	SUGERENCIAS DIDÁCTICAS
<p>LA GESTIÓN EN LOS SISTEMAS TÉCNICOS</p> <p>El diagnóstico de necesidades en la comunidad y su satisfacción por medio de sistemas técnicos de las tecnologías de los alimentos.</p> <p>La gestión de proyectos para la preparación y conservación de alimentos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gestión técnica. • Diagnóstico de necesidades sociales. • Organización técnica. • Calidad de vida. 	<p>Trabajar, en equipo, para la elaboración de cuestionarios y guiones de observación para el diagnóstico de necesidades en la comunidad, ya sea en situaciones cotidianas o simuladas. Planificar el trabajo de campo para aplicar los cuestionarios a miembros de la comunidad.</p> <p>Diseñar, preparar y conservar un producto con base en una receta de bajo costo y con insumos producidos en la comunidad. Gestionar ante las instancias correspondientes la promoción y venta del producto.</p> <p>Elaborar un ensayo de la importancia de la alimentación y la nutrición en el desarrollo de la comunidad.</p> <p>Diseñar un programa de alimentación y nutrición personal o comunitaria que considere los resultados obtenidos con el diagnóstico de necesidades. Presentar las propuestas en plenaria.</p>
<p>LA PLANEACIÓN Y LA ORGANIZACIÓN DE LOS PROCESOS TÉCNICOS</p> <p>La planeación y organización de los procesos productivos para la preparación y conservación de alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La organización y administración del proceso. • Las herramientas y máquinas a emplear. • Los insumos (materiales y energía). 	<ul style="list-style-type: none"> • Planeación técnica. • Organización técnica. • Ejecución. • Control de procesos técnicos. 	<p>Elaborar gráficamente la planificación de las tareas para la preparación de un menú:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organización de costos. • Administración de recursos. • Definición de los medios técnicos a emplear. • Cronograma de actividades. <p>Realizar un análisis grupal de un producto alimenticio, su ciclo de vida y su relación con las necesidades que satisface.</p>

TEMAS Y SUBTEMAS	CONCEPTOS RELACIONADOS	SUGERENCIAS DIDÁCTICAS
<ul style="list-style-type: none"> • La ejecución y control del proceso técnico. • La evaluación y el control de calidad. <p>Los productos alimentarios según las nuevas necesidades de la sociedad.</p>		<p>Desarrollar un proceso técnico para la elaboración de conservas de alimentos: almíbares, mermeladas, jugos, deshidratados y cristalizados, entre otros. Elaborar un diagrama de flujo con la planeación del proceso a desarrollar y proponer el diseño de su envase o embalaje.</p> <p><i>Entrevistar</i> a un padre o madre de familia sobre las formas de alimentación que tenían cuando eran niños, qué alimentos ingerían, cómo los preparaban y qué hacían para conservar los alimentos; visualizar cómo han cambiado las necesidades y demandas de alimentación, así como el papel y responsabilidad del Estado en este proceso. Reflexionar grupalmente los factores de orden social, cultural o económico que definen las necesidades de la sociedad.</p>
<p>LA NORMATIVIDAD Y LA SEGURIDAD E HIGIENE EN LOS PROCESOS TÉCNICOS</p> <p>Las normas oficiales mexicanas (NOM) en los procesos de higiene y sanidad en la preparación de alimentos: los reglamentos en materia de control sanitario de actividades, establecimientos, productos y servicios.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Normatividad. • Seguridad y procesos técnicos. • Higiene y procesos técnicos. 	<p>Diseñar programas de acción para el laboratorio de tecnología que enfatizan la normatividad, la seguridad e higiene en los procesos desplegados en el énfasis de campo, con medios de representación y de comunicación (como bocetos, croquis, dibujos, maquetas y gráficos, entre otros).</p> <p>Promover la cultura de la prevención para reducir la incidencia de accidentes en el laboratorio de tecnología de preparación y conservación de alimentos.</p> <p><i>Investigar</i> en Internet las NOM en la preparación de alimentos: del personal, de los establecimientos y de las industrias, así como de los procesos de control de calidad y sanitario para la obtención y conservación de alimentos de origen agrícola y pecuario. Presentar un informe con los resultados.</p> <p>Preparar alimentos para personas que padecen diabetes, hipertensión u obesidad. Definir el tipo de insumos a utilizar, así como los costos y presupuesto. Indagar los tipos de alimentación para prevenir dichas enfermedades.</p>

BLOQUE V. PROYECTO DE DISEÑO

En este bloque se incorporan los temas del diseño y la gestión para el desarrollo de proyectos de diseño. Se pretende el reconocimiento de los elementos contextuales de la comunidad que contribuyen a la definición del proyecto. Se identifican oportunidades para mejorar un proceso o producto técnico respecto a su funcionalidad, estética y ergonomía. Se parte de problemas débilmente estructurados en los que es posible proponer diversas soluciones.

Asimismo, se trabaja el tema del diseño con mayor profundidad y como una de las primeras fases del desarrollo de los proyectos con la idea de conocer sus características.

En el desarrollo del proyecto se hace hincapié en el diseño y su relación con los procesos fabriles, cuya característica fundamental es la organización técnica del trabajo. Estas acciones se pueden realizar de manera secuencial o paralela, según las fases del proceso y los fines que se buscan.

Respecto al desarrollo de las actividades de este bloque, el análisis de los procesos fabriles puede verse limitado ante la falta de infraestructura en los planteles escolares, por lo que se promueve el uso de modelos, la simulación y la creación de prototipos, así como las visitas a industrias.

El proyecto y sus diferentes fases constituyen los contenidos del bloque, con la especificidad de la situación en la cual se intervendrá o cambiará; deberán evidenciarse los conocimientos técnicos y la resignificación de los conocimientos científicos requeridos, según el campo tecnológico y el proceso o producto a elaborar.

PROPÓSITOS

1. Identificar las fases del proceso de diseño e incorporar criterios de ergonomía y estética en el desarrollo del proyecto de diseño.
2. Elaborar y mejorar un producto o proceso cercano a su vida cotidiana, teniendo en cuenta los riesgos e implicaciones en la sociedad y la naturaleza.
3. Modelar y simular el producto o proceso seleccionado para su evaluación y mejora.

APRENDIZAJES ESPERADOS

- Identifican y describen las fases de un proyecto de diseño.
- Implementan las fases del proceso de diseño para la realización del proyecto.
- Evalúan el proyecto de diseño para proponer mejoras.

TEMAS Y SUBTEMAS

CONCEPTOS RELACIONADOS

SUGERENCIAS DIDÁCTICAS

5. PROYECTO DE DISEÑO

5.1. CARACTERÍSTICAS DEL PROYECTO DE DISEÑO

LOS PROCESOS FABRILES Y LA DELEGACIÓN DE FUNCIONES

El desarrollo de procesos fabriles para la preparación y conservación de alimentos.

- Sistema máquina-producto.
- Procesos fabriles.
- Planeación.
- Gestión.

Representar gráficamente las fases de un proceso técnico de carácter fabril.

Visitar una fábrica para observar los procesos en la elaboración de un producto, así como la organización técnica del trabajo. Presentar un informe ilustrado con los aspectos observados.

Proponer el desarrollo del *proyecto* de diseño considerando la implementación de procesos de carácter fabril; con base en ello:

- Elaborar un mapa conceptual de los conocimientos fundamentales para su realización
- Elaborar un diagrama de flujo de actividades que muestre el desarrollo lógico de sus fases y actividades.
- Analizar la importancia de la modelación, los prototipos y las pruebas en el desarrollo del proyecto de diseño.

DISEÑO, ERGONOMÍA Y ESTÉTICA EN EL DESARROLLO DE LOS PROYECTOS

La utilidad del diseño, la representación y el lenguaje técnico para el desarrollo del proyecto.

- Proyecto.
- Diseño.
- Ergonomía.
- Estética.

Indagar más aspectos de qué es el diseño; para ello, elaborar un cuestionario: ¿cuál es su importancia?, ¿quiénes lo realizan?, ¿qué papel desempeña la información en el diseño?, ¿qué importancia tiene la representación gráfica en los procesos de diseño?, y ¿cómo se integran la ergonomía y la estética en el desarrollo del proyecto?

Representar gráficamente las etapas de *proyecto*.

Analizar el papel del diseño en la *resolución de problemas* por medio de *proyectos*.

TEMAS Y SUBTEMAS	CONCEPTOS RELACIONADOS	SUGERENCIAS DIDÁCTICAS
		Elaborar una tabla que describa y ejemplifique los criterios de diseño para el desarrollo del <i>proyecto</i> de diseño de preparación y conservación de alimentos.
<p>EL DISEÑO Y EL CAMBIO TÉCNICO: CRITERIOS DE DISEÑO</p> <p>Los criterios y fases del diseño en el desarrollo del proyecto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las necesidades e intereses. • La función técnica. • La estética. • La ergonomía. • La aceptación cultural. 	<ul style="list-style-type: none"> • Diseño. • Cambio técnico. • Toma de decisiones. • Necesidades e intereses. • Función técnica. • Estética. • Ergonomía. • Aceptación social y cultural. 	
5.2. EL PROYECTO DE DISEÑO		
<p>EL DISEÑO EN LOS PROCESOS TÉCNICOS Y EL PROYECTO DE DISEÑO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Diseño. • Procesos técnicos. • Proyecto. • Fases del proyecto. • Modelación. • Simulación. • Prototipo. 	<p>Identificar y caracterizar situaciones susceptibles de mejora y aplicar el método de <i>proyectos</i> para la resolución de problemas, en cuyas soluciones se incorporen los criterios del diseño.</p> <p>Diseñar un producto o proceso técnico con el fin de satisfacer necesidades e intereses del contexto; considerar los criterios de diseño definidos previamente.</p>

TERCER GRADO. TECNOLOGÍA III

En el tercer grado se estudian los procesos técnicos desde una perspectiva holística, en la conformación de los diversos campos tecnológicos y la innovación técnica, cuyos aspectos sustanciales son la información, el conocimiento y los factores culturales. Se promueve la búsqueda de alternativas y el desarrollo de proyectos que incorporen el desarrollo sustentable, la eficiencia de los procesos técnicos, la equidad y la participación social.

Se proponen actividades que orientan las intervenciones técnicas de los alumnos hacia el desarrollo de competencias para el acopio y uso de la información, así como para la resignificación de los conocimientos en los procesos de innovación técnica. Se pone especial atención a los procesos de generación de conocimientos en correspondencia con los diferentes contextos socioculturales, para comprender la difusión e interacción de las técnicas, además de la configuración y desarrollo de diferentes campos tecnológicos.

También se propone el estudio de los sistemas tecnológicos a partir del análisis de sus características y la interrelación entre sus componentes. Asimismo, se promueve la identificación de las implicaciones sociales y naturales mediante la evaluación interna y externa de los sistemas tecnológicos.

En este grado, el proyecto técnico pretende integrar los conocimientos que los alumnos han venido desarrollando en los tres grados, para desplegarlos en un proceso en el que destaca la innovación técnica y la importancia del contexto social.

Descripción, propósitos y aprendizajes por bloque

TERCER GRADO

BLOQUE I. TECNOLOGÍA, INFORMACIÓN E INNOVACIÓN

Con los contenidos de este bloque se pretende el reconocimiento de las características del mundo actual como la capacidad de comunicar e informar en tiempo real los acontecimientos de la dinámica social de los impactos en el entorno natural, así como de los avances en diversos campos del conocimiento.

En este bloque se promueve el uso de medios para acceder y usar la información en procesos de innovación técnica, con la finalidad de facilitar la incorporación responsable de los alumnos a los procesos de intercambio cultural y económico.

Se fomenta que los alumnos distingan entre información y conocimiento técnico e identifiquen las fuentes de información que pueden ser de utilidad en los procesos de innovación técnica, así como estructurar, utilizar, combinar y evaluar dicha información, y aprenderla para resignificarla en las creaciones técnicas. También se fomenta el uso de las tecnologías de la información y la comunicación (TIC) para el diseño e innovación de procesos y productos.

Las actividades se orientan al reconocimiento de las diversas fuentes de información –tanto en los contextos de uso como de reproducción de las técnicas– como insumo fundamental para la innovación. Se valora la importancia de las opiniones de los usuarios sobre los resultados de las técnicas y productos, cuyo análisis, reinterpretación y enriquecimiento por parte de otros campos de conocimiento, permitirá a los alumnos definir las actividades, procesos técnicos o mejoras para ponerlas en práctica.

PROPÓSITOS

1. Reconocer las innovaciones técnicas en el contexto mundial, nacional, regional y local.
2. Identificar las fuentes de información en contextos de uso y de reproducción para la innovación técnica de productos y procesos.
3. Utilizar las TIC para el diseño e innovación de procesos y productos.
4. Organizar la información proveniente de diferentes fuentes para utilizarla en el desarrollo de procesos y proyectos de innovación.
5. Emplear diversas fuentes de información como insumos para la innovación técnica.

APRENDIZAJES ESPERADOS

- Identifican las características de un proceso de innovación como parte del cambio técnico.
- Recopilan y organizan información de diferentes fuentes para el desarrollo de procesos de innovación.
- Aplican los conocimientos técnicos y emplean las TIC para el desarrollo de procesos de innovación técnica.
- Usan la información proveniente de diferentes fuentes en la búsqueda de soluciones a problemas técnicos.

TEMAS Y SUBTEMAS

CONCEPTOS RELACIONADOS

SUGERENCIAS DIDÁCTICAS

1. TECNOLOGÍA, INFORMACIÓN E INNOVACIÓN

INNOVACIONES TÉCNICAS A TRAVÉS DE LA HISTORIA

La innovación como proceso para la satisfacción de necesidades e intereses.

La historia de la preparación y conservación de alimentos por medio de las innovaciones técnicas.

- Innovación.
- Cambio técnico.

Efectuar una *lluvia de ideas* para ubicar los significados de la innovación de acuerdo con las experiencias previas de los alumnos. Hacer notas en el cuaderno con los resultados de la actividad.

Realizar una reconstrucción histórica o una línea del tiempo de las máquinas empleadas en la preparación de alimentos, tanto las empleadas en procesos técnicos artesanales como industriales, para ubicar sus cambios técnicos y procesos de innovación. Se sugiere incluir el metate, tortilladoras manuales y eléctricas, hornos de leña y gas, u otros utilizados en el hogar o industriales.

Representar en un cuadro comparativo un producto alimenticio de carácter agrícola o pecuario en distintas épocas históricas; señalar las principales innovaciones tecnológicas en sus formas de preparación o conservación.

Clasificar diferentes tipos de conservas. Valorar las ventajas y desventajas de las diferentes técnicas para la elaboración de conservas (tipos, riesgos en su uso, costos y aportaciones para su utilización fuera de época, entre otros).

Proponer un video documental de gastronomía, con el fin de observar las principales innovaciones técnicas introducidas para la elaboración de alimentos.

TEMAS Y SUBTEMAS	CONCEPTOS RELACIONADOS	SUGERENCIAS DIDÁCTICAS
<p>CARACTERÍSTICAS Y FUENTES DE LA INNOVACIÓN TÉCNICA: CONTEXTOS DE USO Y DE REPRODUCCIÓN</p> <p>La información y sus fuentes para la innovación técnica.</p> <p>Los contextos de uso y reproducción de técnicas en la preparación y conservación de alimentos como fuentes de información para la innovación.</p> <p>La aceptación social como elemento fundamental para la consolidación de los procesos de innovación técnica.</p> <p>Los procesos de innovación técnica en la preparación y conservación de alimentos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Innovación técnica. • Fuentes de innovación técnica. • Contexto de uso de medios técnicos. • Contexto de reproducción de técnicas. 	<p>Indagar las condiciones necesarias que debe tener un proceso, sistema o producto para ser considerado una innovación. Enfatizar la aceptación social como un elemento fundamental.</p> <p>Presentar un video que ejemplifique algunos inventos que no trascendieron, y analizar las razones por las que no lograron consolidarse como innovaciones.</p> <p>Realizar una <i>entrevista</i> a un compañero acerca de sus motivaciones de consumo, hábitos de compra u opinión respecto a un producto alimenticio de origen pecuario o agrícola, o de una herramienta o máquina. Indagar el uso que hace del producto y su adecuación para determinadas operaciones, opinión sobre su estructura, tamaño, ergonomía, funcionalidad, calidad y costos, respectivamente, con el fin de identificar fuentes de información para la innovación.</p> <p>Realizar un <i>análisis de productos</i> alimenticios agrícolas, cárnicos y lácteos. Identificar, a partir del análisis realizado, las principales innovaciones.</p> <p>Indagar cómo se conservaban los alimentos en el pasado. Definir la importancia de la creación del refrigerador en el ámbito alimenticio y los procesos de cambio técnico para la conservación de los alimentos en el hogar y en la industria. Presentar un reporte escrito.</p> <p>Desarrollar una práctica culinaria. Se sugiere la elaboración de frijoles, con base en la utilización de ollas de barro y ollas de presión. Al final de la actividad, comparar las ventajas y desventajas de cada uno de los procesos técnicos desarrollados e identificar los insumos, máquinas, herramientas y utensilios empleados.</p>
<p>USO DE CONOCIMIENTOS TÉCNICOS Y DE LAS TIC PARA LA INNOVACIÓN</p> <p>El uso y resignificación de conocimientos para el cambio técnico.</p> <p>La innovación en los procesos técnicos de conservación de alimentos: presurización, irradiación, productos químicos y métodos combinados.</p> <p>Las tecnologías de la información y la comunicación y su impacto en los procesos de cambio técnico en el campo de los alimentos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Innovación. • TIC. • Conocimientos técnicos. 	<p>Indagar los procesos de innovación técnica en herramientas y máquinas utilizadas en los procesos técnicos de preparación y conservación de alimentos; por ejemplo, los frigoríficos, máquinas para purificar agua, hornos de gas, horno de microondas, cuchillos eléctricos, deshidratadores de frutas y verduras y maquinarias para el envasado industrial, entre otros, ya sea por la optimización de recursos y de materiales, disminución del uso de energía, efectos contaminantes al ambiente o menor costo, así como su impacto en la preparación o conservación de productos alimenticios. Presentar un informe ilustrado.</p> <p>Procesar y analizar los datos obtenidos de la encuesta aplicada en el subtema anterior para definir las especificaciones técnicas con el fin de satisfacer las necesidades del usuario. Con base en los resultados obtenidos, diseñar en bocetos las mejoras correspondientes y compartirlas en clase.</p> <p><i>Investigar</i> en Internet las tecnologías de punta empleadas para la conservación de alimentos; presentar la información en un cuadro comparativo. Identificar las TIC empleadas en el campo de los alimentos.</p> <p>Procesar alimentos agrícolas, pecuarios o lácteos, siguiendo las normas de higiene y seguridad, y proponer alternativas para su mejor conservación. Ubicar los conocimientos técnicos empleados en el desarrollo de los procesos técnicos.</p> <p>Realizar un análisis grupal de la reducción de los ciclos de vida de los productos, la disminución del tiempo dedicado a la preparación culinaria, la calidad de los alimentos y su impacto en las formas de preparación y conservación de alimentos en la actualidad.</p>

BLOQUE II. CAMPOS TECNOLÓGICOS Y DIVERSIDAD CULTURAL

En este bloque se analizan los cambios técnicos y su difusión en diferentes procesos y contextos como factor de cambio cultural, por lo que se promueve el reconocimiento de los conocimientos técnicos tradicionales y la interrelación y adecuación de diversas innovaciones técnicas con los contextos sociales y naturales, que a su vez repercuten en el cambio técnico y en la configuración de nuevos procesos técnicos.

Se implementa un conjunto de técnicas comunes a un campo tecnológico y a las técnicas que lo han enriquecido, es decir, la reproducción de las creaciones e innovaciones que se originaron con propósitos y en contextos diferentes. Se pretende analizar la creación, difusión e interdependencia de distintas clases de técnicas y el papel de los insumos en un contexto y tiempo determinados.

Mediante el análisis sistémico de las creaciones técnicas se propone el estudio del papel desempeñado por la innovación, el uso de herramientas y máquinas, los insumos y los cada vez más complejos procesos y sistemas técnicos, en la configuración de los campos tecnológicos.

PROPÓSITOS

1. Reconocer la influencia de los saberes sociales y culturales en la conformación de los campos tecnológicos.
2. Valorar las aportaciones de los conocimientos tradicionales de diferentes culturas a los campos tecnológicos y sus transformaciones a través del tiempo.
3. Considerar las aportaciones de diversos grupos sociales en la mejora de procesos y productos.

APRENDIZAJES ESPERADOS

- Identifican las técnicas que conforman diferentes campos tecnológicos y las emplean para desarrollar procesos de innovación.
- Proponen mejoras a procesos y productos incorporando las aportaciones de los conocimientos tradicionales de diferentes culturas.
- Plantean soluciones a problemas técnicos de acuerdo con el contexto social y cultural.

TEMAS Y SUBTEMAS

CONCEPTOS RELACIONADOS

SUGERENCIAS DIDÁCTICAS

2. CAMPOS TECNOLÓGICOS Y DIVERSIDAD CULTURAL

LA CONSTRUCCIÓN SOCIAL DE LOS SISTEMAS TÉCNICOS

Las alternativas técnicas para la preparación y conservación de alimentos según el contexto sociocultural.

El cambio en las técnicas tradicionales y en las técnicas industriales para la preparación y conservación de alimentos.

Los sistemas técnicos como producto cultural: los cambios técnicos en los procesos de preparación y conservación de alimentos y su repercusión en las formas de vida y las costumbres.

- Cambio técnico.
- Construcción social.
- Sistemas técnicos.

Realizar un *análisis sistémico* de una máquina, herramienta o artefacto tradicional y uno con alguna innovación, utilizados en la preparación y conservación de alimentos; señalar los principales cambios técnicos e innovaciones.

Organizar, en equipos, un debate de los principales cambios efectuados en la tecnología de los alimentos y cómo éstos mejoran o no la calidad de vida de los seres humanos; por ejemplo:

- Reducción en el uso de pesticidas.
- Alimentos más nutritivos.
- Cultivos de crecimiento más rápido.
- Productos cárnicos con base en hormonas.

Preparar un alimento con base en una receta tradicional de un grupo étnico del país. Señalar grupalmente los principales cambios e innovaciones en las costumbres y métodos ligados a la preparación de alimentos; por ejemplo, con el uso del fogón o anafre hasta las estufas eléctricas o industriales; valorar sus ventajas y desventajas.

LAS GENERACIONES TECNOLÓGICAS Y LA CONFIGURACIÓN DE CAMPOS TECNOLÓGICOS

Las generaciones tecnológicas como producto de la innovación técnica.

La trayectoria técnica e histórica de las herramientas, máquinas e instrumentos utilizados en la preparación y conservación de alimentos.

- Cambio técnico.
- Trayectorias técnicas.
- Generaciones tecnológicas.
- Campos tecnológicos.

Realizar una representación gráfica de la trayectoria de los medios técnicos utilizados en distintas épocas en el campo de los alimentos en: a) cocina prehispánica, b) cocina colonial, c) época actual, y d) cocina del futuro. Comentar grupalmente los cambios técnicos operados.

Realizar un cuadro comparativo de las tecnologías aplicadas en el procesamiento de alimentos de manera industrial respecto a los procesos técnicos tradicionales; con base en ello, describir el tipo de insumos empleados, sus ventajas nutricionales y su calidad, entre otros aspectos.

Procesar alimentos con base en técnicas artesanales e industriales. Con base en la práctica realizada, comparar las ventajas y desventajas de ambos procesos.

TEMAS Y SUBTEMAS	CONCEPTOS RELACIONADOS	SUGERENCIAS DIDÁCTICAS
La biotecnología: su impacto y uso en la industria alimentaria.		Realizar una <i>investigación</i> documental de la biotecnología; con base en ello, identificar grupalmente ejemplos donde es utilizada la biotecnología en la vida cotidiana y en el campo de los alimentos, así como sus repercusiones en la sociedad.
<p>LAS APORTACIONES DE LOS CONOCIMIENTOS TRADICIONALES DE DIFERENTES CULTURAS EN LA CONFIGURACIÓN DE LOS CAMPOS TECNOLÓGICOS</p> <p>Las estrategias para la innovación en los procesos técnicos del campo de los alimentos: tradición oral y costumbres culinarias.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimientos tradicionales. • Campos tecnológicos. 	<p>Construir un modelo de deshidratador solar. Estimular la innovación en el uso y el manejo ecoeficiente de materiales alternativos en la búsqueda de soluciones para atender los desafíos del desarrollo sustentable.</p> <p>Realizar prácticas culinarias de platillos regionales y comentar grupalmente los aportes de la cultura en la alimentación. Preparar una feria o muestra gastronómica.</p>

BLOQUE III. INNOVACIÓN TÉCNICA Y DESARROLLO SUSTENTABLE

En este bloque se pretende desarrollar sistemas técnicos que consideren los principios del desarrollo sustentable, que incorporen actividades de organización y planeación compatibles con las necesidades y características económicas, sociales y culturales de la comunidad, y que consideren la equidad social y mejorar la calidad de vida.

Se promueve la búsqueda de alternativas para adecuar y mejorar los procesos técnicos, como ciclos sistémicos orientados a la prevención del deterioro ambiental, que se concretan en la ampliación de la eficiencia productiva y de las características del ciclo de vida de los productos.

Se incorpora un primer acercamiento a las normas y los reglamentos en materia ambiental, como las relacionadas con el ordenamiento ecológico del territorio, los estudios de impacto ambiental y las normas ambientales, entre otros, para el diseño, la planeación e implementación del proyecto técnico.

Se incide en el análisis de alternativas para recuperar la mayor parte de materias primas, y tener menor disipación y degradación de energía en el proceso de diseño e innovación técnica.

PROPÓSITOS

1. Tomar decisiones para emplear de manera eficiente materiales y energía en los procesos técnicos, con el fin de prevenir riesgos en la sociedad y la naturaleza.
2. Proponer soluciones a problemas técnicos para aminorar los riesgos en su comunidad, de acuerdo con criterios del desarrollo sustentable.

APRENDIZAJES ESPERADOS

- Distinguen las tendencias en los desarrollos técnicos de innovación y las reproducen para solucionar problemas técnicos.
- Aplican las normas ambientales en sus propuestas de innovación con el fin de evitar efectos negativos en la sociedad y en la naturaleza.
- Plantean soluciones a problemas técnicos y elaboran proyectos de innovación.

TEMAS Y SUBTEMAS

CONCEPTOS RELACIONADOS

SUGERENCIAS DIDÁCTICAS

3. INNOVACIÓN TÉCNICA Y DESARROLLO SUSTENTABLE

VISIÓN PROSPECTIVA DE LA TECNOLOGÍA: ESCENARIOS DESEABLES

Los escenarios del futuro de la alimentación en México.

La previsión de impactos sociales y ambientales en los procesos productivos de las tecnologías de los alimentos.

- Impacto ambiental.
- Sistema técnico.
- Costo ambiental.

Realizar, por medio de representaciones gráficas (bocetos, dibujos, maquetas, croquis), los escenarios de futuro que imaginen acerca del campo de la alimentación en México. Se sugiere explorar los alimentos que en el futuro nutrirán a la humanidad.

Visitar una industria procesadora de alimentos. Identificar los principales impactos ambientales derivados de sus procesos productivos. Con base en los aspectos observados, realizar una representación gráfica.

Desarrollar un *proyecto*, relacionado con el cuidado del ambiente, para la resolución de problemas comunitarios (reforestación, reciclaje, vivero y consumo responsable). Elaborar carteles o trípticos para difundir el proyecto y promover la participación ciudadana.

LA INNOVACIÓN TÉCNICA EN LOS PROCESOS TÉCNICOS

Las alternativas en los procesos técnicos de la industria de los alimentos:

- La equidad en el acceso a los medios de producción y a los productos.
- El uso eficiente de insumos (materiales y energía).

La innovación técnica en las tecnologías de los alimentos para el mejoramiento de sus propiedades nutricionales.

- Sistema técnico.
- Innovación técnica.
- Ciclos de la innovación técnica.
- Procesos técnicos.

Llevar a cabo, en la escuela y en el hogar, actividades de reciclamiento de residuos orgánicos e inorgánicos, para la elaboración de compostas y abonos naturales.

Realizar un cuadro sinóptico de aditivos alimenticios. Comentar grupalmente su importancia como parte de la innovación técnica en la tecnología de los alimentos.

Desarrollar una práctica culinaria innovando el proceso de cocción, insumos y aditivos utilizados para optimizar su valor nutricional. Enlistar los insumos y medios técnicos empleados, así como los costos.

Analizar, en equipos, diversas etiquetas de productos alimenticios e identificar sus propiedades nutrimentales, formas de consumo y vida útil, entre otros. Elaborar fichas de trabajo.

TEMAS Y SUBTEMAS	CONCEPTOS RELACIONADOS	SUGERENCIAS DIDÁCTICAS
<p>LA INNOVACIÓN TÉCNICA PARA EL DESARROLLO SUSTENTABLE</p> <p>Las alternativas en los procesos técnicos de la tecnología de los alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La agricultura orgánica como sistema técnico para el desarrollo sustentable. • La producción de carne orgánica libre de aditivos y compuestos hormonales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Innovación. • Ciclos de la innovación técnica. • Desarrollo sustentable. • Equidad. • Calidad de vida. • Normas ambientales. 	<p>Propiciar una <i>lluvia de ideas</i> para recuperar los saberes previos que poseen los alumnos acerca del desarrollo sustentable. Elaborar un esquema con las ideas vertidas.</p> <p>Indagar en diversos medios qué es el desarrollo sustentable. Identificar los principios básicos con que se rige: económico, social-cultural y ambiental. Realizar un mapa conceptual y comentar grupalmente su importancia en el campo de tecnología de los alimentos.</p> <p>Realizar una <i>investigación documental</i>, en equipos, de las diversas formas de producción agrícola y su importancia para el desarrollo sustentable:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agricultura tradicional (policultivo, chinampas, huertos familiares). • Agricultura moderna (tradicional, de riego). • Agricultura alternativa (orgánica). <p>Evaluar los recursos aplicados en la preparación y conservación de alimentos: de la energía y los materiales utilizados y los desechos generados. Hacer un esquema a manera de caja negra.</p> <p>Preparar alimentos con base en insumos agrícolas o pecuarios orgánicos.</p>

BLOQUE IV. EVALUACIÓN DE LOS SISTEMAS TECNOLÓGICOS

En este bloque se promueve el desarrollo de habilidades relacionadas con la valoración y capacidad de intervención en el uso de productos y sistemas técnicos. De esta manera se pretende que los alumnos puedan evaluar los beneficios y los riesgos, y definir en todas sus dimensiones su factibilidad, utilidad, eficacia y eficiencia, en términos energéticos, sociales, culturales y naturales, y no sólo en sus aspectos técnicos o económicos.

Se pretende que, como parte de los procesos de innovación técnica, se consideren los aspectos contextuales y técnicos para una producción en congruencia con los principios del desarrollo sustentable. Si bien el desarrollo técnico puede orientarse con base en el principio precautorio, se sugiere plantear actividades y estrategias de evaluación de los procesos y de los productos, de manera que el diseño, operación y uso de un producto cumplan con la normatividad, tanto en sus especificaciones técnicas como en su relación con el entorno.

Para el desarrollo de los temas de este bloque es importante considerar que la evaluación de los sistemas tecnológicos incorpora normas ambientales, criterios ecológicos y otras reglamentaciones, y emplea la simulación y modelos, por lo que se sugiere que las actividades escolares consideren estos recursos.

Para prever el impacto social de los sistemas tecnológicos es conveniente un acercamiento a los estudios de costo-beneficio, tanto de procesos como de productos; por ejemplo, evaluar el balance de energía, materiales y desechos, y el empleo de sistemas de monitoreo para registrar las señales útiles para corregir impactos, o el costo ambiental del proceso técnico y el beneficio obtenido en el sistema tecnológico, entre otros.

PROPÓSITOS

1. Elaborar planes de intervención en los procesos técnicos, considerando los costos socioeconómicos y naturales en relación con los beneficios.
2. Evaluar sistemas tecnológicos en sus aspectos internos (eficiencia, factibilidad, eficacia y fiabilidad) y externos (contexto social, cultural, natural, consecuencias y fines).
3. Intervenir, dirigir o redirigir los usos de las tecnologías y de los sistemas tecnológicos teniendo en cuenta el resultado de la evaluación.

APRENDIZAJES ESPERADOS

- Identifican las características y componentes de los sistemas tecnológicos.
- Evalúan sistemas tecnológicos considerando los factores técnicos, económicos, culturales, sociales y naturales.
- Plantean mejoras en los procesos y productos a partir de los resultados de la evaluación de los sistemas tecnológicos.
- Utilizan los criterios de factibilidad, fiabilidad, eficiencia y eficacia en sus propuestas de solución a problemas técnicos.

TEMAS Y SUBTEMAS

CONCEPTOS RELACIONADOS

SUGERENCIAS DIDÁCTICAS

4. EVALUACIÓN DE LOS SISTEMAS TECNOLÓGICOS

LA EQUIDAD SOCIAL EN EL ACCESO A LAS TÉCNICAS

El diagnóstico sobre los problemas en el campo de los alimentos en México:

- Problemas agrícolas: el subsidio al campo, los costos de producción y la pérdida de la capacidad productiva del suelo.
- Problemas pecuarios (el uso de sistemas intensivos para la producción pecuaria).

Los sistemas tecnológicos en la industria de los alimentos para la satisfacción de necesidades e intereses.

El acceso a bienes y servicios de las tecnologías de los alimentos.

- Procesos técnicos.
- Evaluación de los procesos técnicos.
- Equidad social.

Elaborar un ensayo sobre la equidad en el acceso a los productos de la industria de los alimentos. Enfatizar las tecnologías de alimentos que favorecen una alimentación saludable. Ilustrar con recortes y fotografías.

Elaborar una receta con base en productos de origen natural de bajo costo. Valorar, en grupo, la importancia de una nutrición saludable. Llevar a cabo la receta en el laboratorio de tecnología.

Indagar la existencia de sistemas intensivos de producción pecuaria, piscícola o de agricultura orgánica en su comunidad, para evaluar los procesos técnicos desarrollados y el acceso de la población a este tipo de tecnologías.

Representar gráficamente un sistema tecnológico relacionado con el énfasis de campo; considerar los siguientes aspectos:

- Procesos de gestión y organización.
- Centros de investigación.
- Procesos de producción.
- Selección y procesamiento de insumos.
- Procesos para la creación de nuevos o mejores productos.
- Estrategias para la distribución, comercialización y venta.

TEMAS Y SUBTEMAS	CONCEPTOS RELACIONADOS	SUGERENCIAS DIDÁCTICAS
<p>LA EVALUACIÓN INTERNA Y EXTERNA DE LOS SISTEMAS TECNOLÓGICOS</p> <p>Los procesos de evaluación en la preparación y conservación de alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evaluación interna (eficacia y eficiencia en las máquinas y procesos y la evaluación de los productos). • Evaluación externa (previsión del impacto ambiental y social, y la aceptación cultural de los productos). <p>La evaluación de los productos alimenticios agrícolas, cárnicos y lácteos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calidad. • Propiedades organolépticas. • Utilidad social. • Impacto y monitoreo ambiental. 	<ul style="list-style-type: none"> • Procesos técnicos. • Evaluación. • Monitoreo ambiental. • Sistemas tecnológicos. • Análisis costo-beneficio. • Eficacia. • Eficiencia. • Fiabilidad. • Factibilidad. • Contexto social y natural. 	<p>Evaluar grupalmente los beneficios y riesgos, la utilidad, eficacia y eficiencia de los procesos técnicos desplegados en el laboratorio de tecnología para la preparación y conservación de un alimento.</p> <p>Evaluar la eficacia, eficiencia, fiabilidad y factibilidad de un proceso de preparación o conservación de alimentos. Realizar una <i>lluvia de ideas</i> para proponer soluciones a los problemas técnicos detectados.</p> <p>Presentar un vídeo documental de la automatización en el procesamiento de alimentos. <i>Debatir</i> la eficacia y eficiencia de los procesos desarrollados, así como de sus costos y beneficios.</p> <p>Realizar una práctica culinaria; con base en ello, evaluar las propiedades organolépticas del platillo y proponer cambios, mejoras e innovaciones en los insumos utilizados o en el proceso técnico desarrollado, incorporar un análisis de costos para su implementación. Elaborar un informe con base en la práctica desarrollada.</p>
<p>EL CONTROL SOCIAL DE LOS SISTEMAS TECNOLÓGICOS PARA EL BIEN COMÚN</p> <p>Los proyectos de autogestión para la preparación y conservación de alimentos en la comunidad.</p> <p>Los aspectos sociales a considerar para la aceptación de productos alimentarios:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Oferta y demanda. • Costos. • Satisfacción de necesidades. • Utilidad social. • Calidad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Control social. • Intervención. • Evaluación. • Participación ciudadana. 	<p>Realizar un debate respecto a la producción alimentaria. Considerar el aumento de la población mundial, la insuficiencia en el suministro de alimentos en algunas regiones, la infraestructura para la producción, la limitación de tierras para el cultivo y el impacto al sistema natural. Proponer alternativas de solución al respecto.</p> <p>Elaborar pan con base en técnicas tradicionales y el uso de aditivos para su conservación, con el fin de satisfacer necesidades en el hogar, la escuela o la comunidad. Aplicar en la práctica los criterios de desarrollo sustentable.</p> <p>Realizar un <i>análisis de producto</i>. Indagar el impacto social y el costo ambiental; por ejemplo, de especies en peligro de extinción empleadas en las tecnologías de los alimentos.</p>

BLOQUE V. PROYECTO DE INNOVACIÓN

En la primera parte del bloque se analizan los procesos de innovación tecnológica y sus implicaciones en el cambio técnico. Se destacan las fuentes de información que orientan la innovación y el proceso para recabar información generada por los usuarios respecto a una herramienta, máquina, producto o servicio con base en su función, desempeño y valoración social.

Se propone el estudio de los procesos técnicos fabriles más complejos en la actualidad, cuya característica fundamental es la flexibilidad en los procesos técnicos, un creciente manejo de la información y la combinación de procesos artesanales e industriales.

El proyecto pretende la integración de los contenidos de los grados anteriores; en particular busca establecer una relación de experiencia acumulativa en el bloque V, destinado a proyectos de mayor complejidad. El proyecto de innovación debe surgir de los intereses de los alumnos, según un problema técnico concreto de su contexto, orientado hacia el desarrollo sustentable y buscando que las soluciones articulen técnicas propias de un campo y su interacción con otros.

PROPÓSITOS

1. Utilizar las fuentes de información para la innovación en el desarrollo de sus proyectos.
2. Planear, organizar y desarrollar un proyecto de innovación que solucione una necesidad o un interés de su localidad o región.
3. Evaluar el proyecto y sus fases, considerando su incidencia en la sociedad, la cultura y la naturaleza, así como su eficacia y eficiencia.

APRENDIZAJES ESPERADOS

- Identifican y describen las fases de un proyecto de innovación.
- Prevén los posibles impactos sociales y naturales en el desarrollo de sus proyectos de innovación.
- Recaban y organizan la información sobre la función y el desempeño de los procesos y productos para el desarrollo de su proyecto.
- Planean y desarrollan un proyecto de innovación técnica.
- Evalúan el proyecto de innovación para proponer mejoras.

TEMAS Y SUBTEMAS

CONCEPTOS RELACIONADOS

SUGERENCIAS DIDÁCTICAS

5. PROYECTO DE INNOVACIÓN

5.1. CARACTERÍSTICAS DEL PROYECTO DE INNOVACIÓN

<p>LA INNOVACIÓN TÉCNICA EN EL DESARROLLO DE LOS PROYECTOS</p> <p>La introducción al proyecto de innovación.</p> <p>Los ciclos de innovación técnica en los procesos y productos de las tecnologías de los alimentos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Innovación. • Desarrollo sustentable. • Proyecto técnico. • Alternativas de solución. • Innovación técnica. • Ciclos de innovación técnica. • Cambio técnico. 	<p>Elaborar el plan de trabajo para el desarrollo del <i>proyecto</i> de innovación de preparación y conservación de alimentos; considerar las fases del mismo.</p> <p>Reflexionar y valorar el proceso, producto, acción y función técnica, así como el contexto de uso y de reproducción del <i>proyecto</i>.</p> <p>Diseñar y aplicar entrevistas o cuestionarios con el fin de indagar las necesidades de los usuarios respecto al proceso o producto técnico a mejorar; integrar la información recolectada al diseño del <i>proyecto</i> de innovación del énfasis de campo.</p> <p>Representar con dibujos la secuencia de las acciones que se deben realizar para la elaboración del <i>proyecto</i> de innovación.</p>
<p>LA RESPONSABILIDAD SOCIAL EN LOS PROYECTOS DE INNOVACIÓN TÉCNICA</p> <p>El uso responsable de la innovación técnica para el desarrollo del proyecto de innovación de preparación y conservación de alimentos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Técnica. • Formas de vida. • Innovación técnica. • Proyecto técnico. • Responsabilidad social. 	<p>Analizar y seleccionar técnicas con criterios del desarrollo sustentable para el diseño del <i>proyecto</i> de innovación de preparación y conservación de alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Planeación participativa. • Uso eficiente de materiales. • Uso de fuentes de energía no contaminante y materiales reciclados. • Beneficios sociales.

TEMAS Y SUBTEMAS	CONCEPTOS RELACIONADOS	SUGERENCIAS DIDÁCTICAS
5.2. EL PROYECTO DE INNOVACIÓN		
<p>PROYECTO DE INNOVACIÓN PARA EL DESARROLLO SUSTENTABLE</p> <p>Las fases del proyecto de innovación en preparación y conservación de alimentos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fuentes de innovación técnica. • Fases del proyecto. • Ciclos de innovación técnica. • Innovación. • Proyecto técnico. • Desarrollo sustentable. 	<p>Proponer el desarrollo del <i>proyecto</i> de innovación con base en las necesidades e intereses de los alumnos.</p> <p>Implementar el <i>proyecto</i> de innovación con base en los siguientes elementos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificación y delimitación del tema o problema. • Búsqueda, recolección y análisis de la información. • Construcción de la imagen-objetivo. • Búsqueda y selección de alternativas. • Planeación. • Diseño y ejecución de la alternativa seleccionada. • Evaluación. • Comunicación de los resultados. <p>Evaluar los resultados del <i>proyecto</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cumplimiento de las condiciones planteadas al comienzo de su desarrollo. • Cumplimiento de su función. • Valoración de costos e insumos utilizados. • Valoración de los resultados obtenidos. • Valoración y mejora en el diseño, elaboración del producto e innovación. <p>Realizar una muestra escolar con los productos elaborados en el énfasis de campo de preparación y conservación de alimentos.</p>

BIBLIOGRAFÍA

- Aguirre, G. E. (1999), “Educación tecnológica, nueva asignatura en Latinoamérica”, en *Revista Pensamiento Educativo*, vol. 25, diciembre.
- Aibar, E. y M. A. Quintanilla (2002), *Cultura tecnológica. Estudios de ciencia, tecnología y sociedad*, Barcelona, Ediciones ICE HORSORI/Universidad de Barcelona.
- Barón, M. (2004), *Enseñar y aprender tecnología*, Buenos Aires, Ediciones Novedades Educativas.
- Basalla, G. (1988), *La evolución de la tecnología*, México, Conaculta/Crítica.
- Buch, T. (1996a), “La tecnología, la educación y todo lo demás”, en *Revista Propuesta Educativa*, año 7, núm. 15, Buenos Aires, Ediciones Novedades Educativas.
- (1996b), *El tecnoscopio*, Buenos Aires, Aique.
- (1999), *Sistemas tecnológicos*, Buenos Aires, Aique.
- Buxarrais, María Rosa et al. (2004), *La educación moral en primaria y en secundaria. Una experiencia española*, México, Luis Vives/Progreso/SEP.
- Famiglietti Secchi, M. (s.f.), “Didáctica y metodología de la educación tecnológica”, en *Documentos Curriculares*, Buenos Aires, Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, Secretaría de Educación, Dirección General de Planeamiento, Dirección de Currícula.
- García Palacios, Eduardo Marino et al. (2001), *Ciencia, tecnología y sociedad: una aproximación conceptual*, Madrid, OEI.
- Gennuso, G. (2000), “La propuesta didáctica en tecnología: un cambio que se ha empezado a recorrer”, en *Revista Novedades Educativas*, Buenos Aires, junio.
- Gilbert, J. K. (1995), “Educación tecnológica: una nueva asignatura en todo el mundo”, en *Enseñanza de las ciencias. Revista de Investigación y Experiencias Didácticas*, vol. 13, Barcelona, Ediciones ICE.

- López Cerezo, José Antonio *et al.* (eds.) (2001), *Filosofía de la tecnología*, Madrid, OEI.
- López Cubino, R. (2001), *El área de tecnología en secundaria*, Madrid, Narcea.
- Municipalidad de la Ciudad de Buenos Aires (1995), *Tecnología*, Documento de trabajo, núm. 1, Buenos Aires, Secretaría de Educación.
- Pacey, A. (1980), *El laberinto del ingenio*, Barcelona, Gustavo Gili (Tecnología y Sociedad).
- Rodríguez Acevedo, Germán Darío (1998), “Ciencia, tecnología y sociedad: una mirada desde la educación en tecnología”, en *Revista Iberoamericana de Educación*, núm. 18 (Ciencia, Tecnología y Sociedad ante la Educación), Madrid, OEI, septiembre-diciembre.

Fuentes de Internet

- Acevedo, D. J. A., “Tres criterios para diferenciar entre ciencia y tecnología”, en <http://www.campus-oei.org/salactsi/acevedo12.htm> (consultado en junio de 2011).
- Elola, N. y L. Toranzos (2000), “Evaluación educativa: una aproximación conceptual”, en <http://www.oei.es/calidad2/luis2.pdf> (consultado en junio de 2011).
- Grupo Argentino de Educación Tecnológica, en <http://www.cab.cnea.gov.ar/gaet/> (consultado en junio de 2011).
- López C., José A. y P. Valenti, “Educación tecnológica en el siglo XXI”, en <http://www.campus-oei.org/salactsi/edutec.htm> (consultado en junio de 2011).
- Martín G. M. (2002), “Reflexiones sobre la educación tecnológica desde el enfoque CTS”, en *Revista Iberoamericana de Educación*, núm. 28, enero-abril, en <http://www.campus-oei.org/revista/rie28a01.htm> (consultado en junio de 2011).
- Osorio M., C., “La educación científica y tecnológica desde el enfoque en ciencia, tecnología y sociedad. Aproximaciones y experiencias para la educación secundaria”, en <http://www.campus-oei.org/salactsi/osorio3.htm> (consultado en junio de 2011).
- Rodríguez Acevedo, Germán Darío, “Ciencia, tecnología y sociedad: una mirada desde la educación en tecnología”, en <http://www.campus-oei.org/oeivirt/rie18a05.htm> (consultado en junio de 2011).
- Rodríguez de Fraga, Abel (1996), “La incorporación de un área tecnológica a la educación general”, en *Propuesta Educativa*, año 7, núm. 15, diciembre, Flacso, en <http://cab.cnea.gov.ar/gaet/Flacso.pdf> (consultado en junio de 2011).
- y Silvina Orta Klein, “Documento de trabajo. Tecnología”, en <http://cab.cnea.gov.ar/gaet/DocCurr.pdf> (consultado en junio de 2011).
- Varios autores (1995), “Documentos de trabajo de actualización curricular de la EGB”, Argentina, en http://cab.cnea.gov.ar/gaet/MCBA_5.pdf (consultado en junio de 2011).



Anexos

I. CONCEPTOS BÁSICOS DE LA ASIGNATURA DE TECNOLOGÍA

Aquí se revisan los principales conceptos relacionados con el objeto de estudio de la asignatura de Tecnología de la educación secundaria.

A partir del estudio de la tecnología como campo de conocimiento se derivan los siguientes principios referidos a las técnicas que orientan la práctica educativa.

- Son parte de la naturaleza humana.
- Se consideran producto de la invención y la creación humanas.
- Representan una forma de relación entre los seres humanos y la naturaleza.
- Están vinculadas de manera directa con la satisfacción de las necesidades e intereses humanos.
- Se desarrolla sobre la base de la comprensión de los procesos sociales y naturales.
- Las innovaciones toman como base los saberes técnicos previos (antecedentes).
- Sus funciones las define su estructura.
- Su estructura básica la determina el ser humano, mediante la manipulación u operación de un medio sobre el que se actúa para transformarlo.
- Pueden ser simples, como cuando se serrucha un trozo de madera, o complejas, como el ensamblaje de autos o la construcción de casas.
- Pueden interactuar en procesos productivos complejos.

Conceptos relacionados

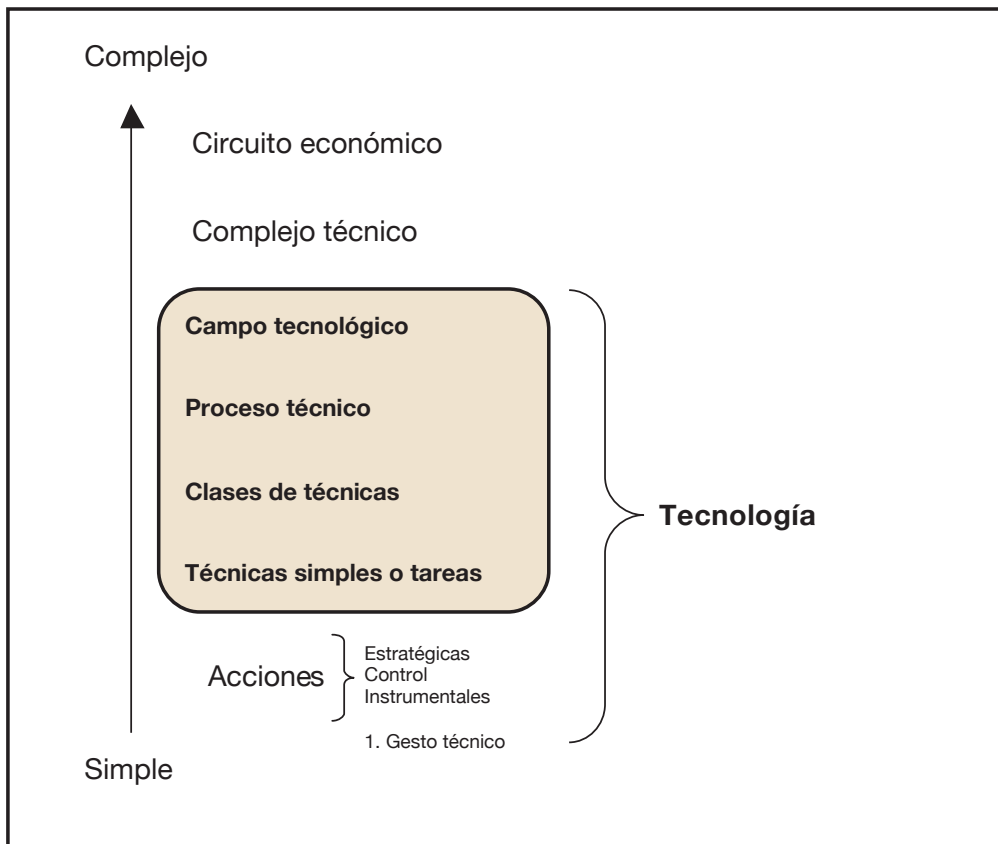
Tecnología

Campo de conocimiento que estudia la técnica, sus funciones, los insumos y los medios que la conforman, sus procesos de cambio y su interacción con el contexto sociocultural y natural.

Técnica

Actividad social centrada en el saber hacer; sistema simple integrado por un conjunto de acciones, las cuales ejerce el operador o usuario para la transformación de materiales y energía en un producto.

CUADRO 1
NIVELES DE INTEGRACIÓN Y COMPLEJIDAD DE LAS TÉCNICAS



Los conceptos incluidos en el cuadro 1 permiten sintetizar, analizar y comprender los grados de integración y complejidad de las técnicas. La estructuración propuesta va de lo simple a lo complejo. Es preciso señalar, según el esquema, que el estudio de la asignatura se centra en los conceptos agrupados en la llave, de abajo hacia arriba, considerando los conceptos básicos de menor a mayor complejidad. La lectura del esquema da cuenta de los elementos descritos a continuación.

Gestos técnicos

Este elemento es la manifestación técnica instrumental y observable más simple. Los gestos técnicos corresponden a las acciones corporales (el uso de partes del cuerpo y los sentidos) con las cuales el ser humano maneja y controla herramientas, artefactos, instrumentos, máquinas, etcétera, e implica, a su vez, que el sujeto despliegue diversos saberes y conocimientos para ejercer dicho manejo y control. Apropiarse de los gestos técnicos no sólo consiste en conocer cómo se manejan las herramientas, sino que supone tomar conciencia de ellos, pues configuran el primer paso en el proceso de mejora o transformación de los artefactos.

Algunos elementos considerados al caracterizar los gestos técnicos son: a) el *movimiento* presente; b) la *potencia*; c) la *precisión*; d) la *complejidad* del gesto o del conjunto encadenado de gestos. Por ejemplo, los movimientos que se despliegan al escribir, amasar, moldear, cortar con tijeras, etcétera, los cuales demandan potencia, precisión y complejidad del gesto.

Las acciones que involucran un cúmulo de gestos, aunque no se reducen a ellos, las realiza el cuerpo humano, el cual es el elemento central ya que provee las acciones técnicas. Éstas es posible diferenciarlas en *instrumentales*, *estratégicas* y *de control*.

Las *acciones instrumentales* organizan los medios apropiados, según un criterio de control eficiente de la realidad, e incluye la intervención concreta sobre ésta.

Las *acciones estratégicas* consideran la valoración racional y la reflexión adecuada de las alternativas de actuación posibles que preceden la realización de cualquier acción y permiten la toma de decisiones.

Las *acciones de control* representan una interfaz entre las instrumentales y las estratégicas que permite la ejecución de una acción conforme lo planeado; por ejemplo, al cortar una tabla la destreza del operario permite ejecutar los gestos técnicos según lo proyectado, lo que implica la percepción y registro del efecto de cada gesto para corregirlo y reorientarlo si es necesario.

Técnicas simples y tareas

Este tipo de técnicas se conciben como la sucesión y el conjunto de acciones que se desarrollan en el tiempo y mediante las cuales un insumo es transformado en un producto debido a su interacción con personas, artefactos y procedimientos; además, dan cuenta de los elementos que forman parte del proceso y de sus relaciones mutuas. De manera específica, una tarea es la unidad mínima y simple que forma parte del conjunto de acciones de un proceso técnico determinado.

Proceso técnico

Aspectos elementales como acciones, gestos técnicos, tareas, técnicas simples y clases de técnicas se ponen en juego mediante el proceso técnico, cuya especificidad radica en que se despliega de forma secuencial y se articula en un tiempo-espacio concreto. Durante la interacción de estos aspectos elementales los insumos son transformados (materiales, energía, datos) con el propósito de generar diversos productos destinados a satisfacer necesidades e intereses sociales.

De acuerdo con su tipo, encontramos:

1. Procesos de elaboración de bienes y servicios, por medio de los cuales se transforma un insumo en un producto.
2. Procesos de control de calidad, que se realizan luego de determinar los sistemas de medición y estándares que permiten medir los resultados de un producto o servicio con el fin de garantizar los objetivos para los que fueron creados.
3. Procesos de modificación e innovación, mediante los cuales se orienta el cambio para la mejora de procesos y productos.

Campos tecnológicos

Entendidos como sistemas de mayor complejidad, los campos tecnológicos se describen como la convergencia, agrupación y articulación de diferentes clases de técnicas cuya organización tiene un propósito común: obtener un producto o brindar un servicio. Además, los constituyen objetos, acciones, conocimientos, saberes, personas y organizaciones sociales, entre otros elementos, y estructuran diversos procesos productivos.

Delegación de funciones

Delegar tareas es un proceso (racional y sociohistórico) de modificación, cambio y transmisión de las funciones del cuerpo humano en el que se emplean medios y sistemas técnicos con el fin de hacer más eficiente la acción. También permite prolongar

o aumentar la capacidad de locomoción del cuerpo, el alcance de manos y pies, la agudeza de los sentidos, la precisión del control motriz, el procesamiento de la información del cerebro y la eficiencia de la energía corporal, entre otros factores.

La delegación de funciones simplifica las acciones o las agrupa, a la vez que aumenta la complejidad de los medios y sistemas técnicos al modificar la estructura de las herramientas y máquinas o de las organizaciones.

Sistema técnico

La relación y mutua interdependencia entre los seres humanos, las herramientas o máquinas, los materiales y el entorno que tienen como fin la obtención de un producto o situación deseada se denomina sistema técnico, y lo caracteriza la operación organizada de saberes y conocimientos expresados en un conjunto de acciones, tanto para la toma de decisiones como para su ejecución y regulación.

El sistema técnico es *organizado* porque sus elementos interactúan en el tiempo y el espacio de manera intencional; es *dinámico* porque cambia constantemente conforme los saberes sociales avanzan, y es *sinérgico* porque la interacción de sus elementos genera mejores resultados.

Sistema tecnológico

Diferentes subsistemas que interactúan de manera organizada, dinámica y sinérgica componen un sistema tecnológico. Algunos de los subsistemas pueden ser: sistemas de generación y extracción de insumos, de producción, de intercambio, de control de calidad, normativos, de investigación y de consumo, entre otros.

El sistema de este tipo implica la complejización e integración de diversos elementos, como la operación por medio de organizaciones, objetivos o metas comunes; un grupo social para la investigación y el desarrollo de nuevos productos; la participación de otras organizaciones para el abastecimiento de insumos; operarios que participen en diferentes etapas de la producción y evaluación de la calidad; vendedores y coordinadores de venta, entre otros.

Sistema ser humano-máquina

En la práctica, todas las técnicas las define el sistema ser humano-máquina, y describe la interacción entre los operarios, medios técnicos e insumos para la elaboración de un producto.

Las modificaciones que han experimentado los artefactos transforman los vínculos entre las personas y el material o insumo procesado. Así, el *sistema ser humano-máquina* se clasifica en tres grandes categorías:

- a) *Sistema persona-producto*. A esta categoría la caracteriza el conocimiento completo de las propiedades de los materiales y el dominio de un conjunto de gestos y saberes técnicos para la obtención de un producto. Otro de sus componentes son las relaciones directas o muy cercanas que las personas establecen con el material y los medios técnicos empleados en el proceso de transformación para obtener el producto. Este sistema corresponde a los procesos productivos de corte artesanal.
- b) *Sistema persona-máquina*. Distingue a esta modalidad el empleo de máquinas –en las cuales se han delegado funciones humanas– y de gestos y conocimientos orientados a intervenir en los procesos técnicos mediante pedales, botones y manijas, entre otras piezas. La relación entre los gestos técnicos y los materiales es directa o indirecta, por lo que los gestos y conocimientos se simplifican y entonces destaca el vínculo de la persona con la máquina. Este sistema es característico de procesos artesanales y fabriles.
- c) *Sistema máquina-producto*. Esta categoría la integran procesos técnicos que incorporan máquinas automatizadas de diversas clases, en las cuales se han delegado diversas acciones humanas (estratégicas, instrumentales y de control), por tanto no requieren el control directo de las personas. Estos sistemas son propios de la producción en serie dentro de sistemas tecnológicos innovadores.

Máquinas

Artefactos cuyo componente central es un motor; su función principal es transformar insumos en productos o producir datos empleando mecanismos de transmisión o transformación de movimiento y sujetos a acciones de control. Transformar los insumos requiere activar uno o más actuadores mediante el aprovechamiento de energía.

Actuadores

Elementos u operadores de una máquina que, accionados por los mecanismos de transmisión, realizan la acción específica sobre el insumo transformándolo en producto.

Acciones de regulación y control

La técnica se define como la actividad social centrada en el saber hacer o como el proceso por medio del cual los seres humanos transforman las condiciones de su entorno para adecuarlas a sus necesidades e intereses; además, se constituye de un conjunto de acciones estratégicas e instrumentales que se llevan a cabo deliberadamente y con propósitos establecidos. Una función de control se ejecuta cuando se traza una línea o

se emplea una guía para obtener la forma deseada de un corte. Las acciones de regulación consisten en seguir la línea trazada y corregir los posibles desvíos.

Flexibilidad interpretativa

Este concepto se refiere a los saberes y su relación con las funciones técnicas o fines que alcanza un producto o artefacto técnico, así como a las posibilidades de cambio según definan mejoras o adecuaciones los usuarios en diversos procesos. Es decir, los saberes y funciones de un artefacto o producto están sujetos a su adecuación conforme los grupos sociales y contextos establezcan nuevas necesidades; por ejemplo, la bicicleta cumple variantes de su función de acuerdo con los diferentes grupos de usuarios: medio para transportarse, deportivo, recreativo o de transporte de carga, entre otros usos.

Los artefactos, instrumentos, herramientas y máquinas han sido creados para determinadas funciones e implican un conjunto de saberes; por ejemplo, sobre las características de los materiales que se transforman con ellos y las acciones necesarias para manipularlos.

Funciones técnicas

Esta noción refiere a la relación estructural de los componentes de un objeto técnico, como forma y materiales, de manera que se perfeccionen su proyección y desempeño funcional. Por consiguiente, el estudio de la función técnica dentro de la asignatura tiene como fin entender cómo funcionan los objetos o procesos técnicos y determinar la calidad del desempeño de la función técnica y garantizar su operación segura.

Insumos

Este concepto alude a los materiales, la energía y los saberes involucrados en los sistemas técnicos. Los materiales del entorno, sobre los que actúa el ser humano para transformarlos y elaborar diversos productos, incluyen los de origen mineral, vegetal y orgánico (animales), cuyas características físicas (dureza, flexibilidad, conductibilidad, etcétera), químicas (reactividad, inflamabilidad, corrosividad y reactividad, entre otras), y biológicas (actividad de bacterias, hongos, levaduras, etcétera) permiten utilizarlos en diversos sistemas técnicos.

Los saberes sociales incluyen las experiencias de los artesanos, obreros e ingenieros, así como los conocimientos de diversas áreas del saber y la información.

Medios técnicos

El concepto se refiere al conjunto de acciones que ejecuta directamente el cuerpo humano y a las acciones que delega en los artefactos. Éstos se consideran medios técnicos y componentes de los sistemas técnicos que amplían, potencian, facilitan, modifican y confieren precisión a las acciones humanas. También se alude a instrumentos de medición, herramientas y máquinas.

Los medios técnicos permiten la ejecución de acciones simples –golpear, cortar, moldear, comparar, medir, controlar, mover– y complejas, por ejemplo las de los robots que rempazan acciones humanas. Las funciones en que participan los medios técnicos concuerdan con los materiales que se procesan y los gestos técnicos empleados.

Intervención técnica

Esta noción se refiere a la actuación intencionada de una o más personas sobre una situación en la que operan una o varias técnicas con el fin de modificarla por otra más favorable a los intereses de quien o quienes las realizan. En la intervención de este tipo se relacionan tres aspectos: una secuencia de acciones ordenadas en el tiempo, conocimientos y habilidades, y medios técnicos.

La intervención técnica incluye acciones para la detección de la necesidad de intervención, el establecimiento de propósitos, la búsqueda de alternativas considerando criterios de eficiencia y eficacia, el balance de las alternativas, la actuación sobre la realidad, la evaluación del proceso y de los impactos sociales y naturales.

Comunicación técnica

El concepto se refiere a la transmisión del conjunto de conocimientos implicados en las técnicas, ya sea entre el artesano y su aprendiz, de una generación a otra o entre sistemas educativos, por lo que es necesario el empleo de códigos y terminología específica.

Entre los ejemplos de formas de comunicación técnica más usuales destacan las recetas, los manuales, los instructivos y los gráficos, entre otros elementos.

Organización técnica

Este tipo de organización es el conjunto de decisiones con que se define la estrategia más adecuada, la creación o selección de los medios instrumentales necesarios, la programación de las acciones en el tiempo, la asignación de responsables y el control a lo largo del proceso en cada una de las fases, hasta la consecución del objetivo bus-

cado. También representa un medio de regulación y control para la adecuada ejecución de las acciones.

Cambio técnico

Este concepto alude a las mejoras en la calidad, el rendimiento o la eficiencia respecto a acciones, materiales y medios, así como en cuanto a procesos o productos. El cambio es consecuencia de la delegación de funciones técnicas, tanto en las acciones de control como en la manufactura de los productos técnicos.

Innovación

La innovación es un proceso orientado hacia el diseño y la manufactura de productos, actividades en las cuales la información y los conocimientos son los insumos fundamentales para impulsar el cambio técnico. Incluye la adaptación de medios técnicos y la gestión e integración de procesos, así como la administración y comercialización de los productos. La innovación técnica debe concebirse no sólo como los cambios propuestos a los productos técnicos, sino en términos de su aceptación social.

Clases de técnicas

El concepto se refiere al conjunto de técnicas que comparten función y fundamentos o principios; por ejemplo, técnicas para transformar, crear formas, ensamblar, etcétera.

Análisis de la estructura y la función

Este proceso explica las relaciones entre los componentes del sistema técnico; las acciones humanas, la forma, las propiedades y los principios que operan en las herramientas y máquinas, así como los efectos en los materiales sobre los que se actúa. El análisis implica identificar los elementos que componen el sistema y las relaciones e interacciones entre los componentes, así como relacionar ambos aspectos con la función técnica.

Principio precautorio

Esta noción ocupa una posición destacada en los debates sobre la protección de la naturaleza y la salud humana. La Declaración de Río sobre Ambiente y Desarrollo anota el siguiente concepto sobre el principio precautorio: “Cuando haya amenazas de daños

serios o irreversibles, la falta de plena certeza científica no debe usarse como razón para posponer medidas efectivas en costos que eviten la degradación ambiental”.

Evaluación de tecnologías

El concepto se refiere al conjunto de métodos que permiten identificar, analizar y valorar los impactos de una tecnología (prevenir modificaciones no deseadas), con el fin de obtener consideraciones o recomendaciones sobre un sistema técnico, técnica o artefacto.

II. ORIENTACIONES DIDÁCTICAS GENERALES

Existe una variedad de estrategias didácticas mediante las cuales abordar los contenidos de la asignatura de Tecnología y articularlos con la vida cotidiana y el contexto de los alumnos. En este apartado se describen algunas; sin embargo, el docente podrá utilizar las que considere pertinentes de acuerdo con los propósitos y aprendizajes esperados de cada bloque.

a) Estrategias didácticas

Resolución de problemas

Esta estrategia exige a los alumnos utilizar conocimientos, habilidades y experiencias de manera conjunta al plantear soluciones técnicas a distintas situaciones de la vida cotidiana, de manera sistemática y organizada.

Aplicar la estrategia requiere proponer a los alumnos diversas situaciones que les permitan identificar y caracterizar un problema técnico con el fin de generar alternativas de solución, y elegir la más adecuada según sus necesidades e intereses. Dichas situaciones deben ser reales e insertarse en un contexto que les dé sentido y proporcione a los alumnos elementos para comprenderlas mejor, pues mientras más conocimiento y experiencia tengan sobre el entorno en que se presentan será más fácil tomar decisiones.

La resolución de problemas resulta más enriquecedora cuando los alumnos trabajan de manera colaborativa, ya que les permite contrastar sus conocimientos, habilida-

des, experiencias y valores. Además, les brinda la oportunidad de considerar diferentes perspectivas para proponer diversas alternativas de solución, y tomarlas en cuenta aunque parezcan simples, inadecuadas o imposibles de realizar, y luego seleccionar la más viable y factible.

Entre las características de los problemas técnicos que se pueden plantear para el trabajo en el laboratorio de tecnología destacan:

- Son un reto intelectual para los alumnos porque presentan un obstáculo o limitación que les exige recurrir a sus conocimientos, habilidades y actitudes para proponer alternativas de solución.
- Son alcanzables, en las condiciones y los contextos donde se definen.
- Permiten la intervención activa de los alumnos.
- Recuperan la experiencia y los conocimientos acerca de situaciones similares de quienes las pretenden resolver.

Una recomendación para abordar los problemas en la asignatura de Tecnología es que el docente proponga dos fases: la primera consiste en plantearlos de manera estructurada débilmente o poco definida, ya que se desconoce de antemano la forma de solucionarlos y podrían tener más de una alternativa para resolverlos; en la segunda, la elección de la alternativa más adecuada implica que los alumnos analicen requerimientos y características del contexto en términos de viabilidad y factibilidad.

Discusión de dilemas morales

El desarrollo de los procesos técnicos siempre se relaciona con los intereses y valores de la sociedad donde se crean. En muchas ocasiones pueden corresponder a los de un grupo, y no necesariamente a los de sectores sociales más amplios. En consecuencia, es necesario que los alumnos desarrollen el juicio moral mediante la interacción con sus pares y la confrontación de opiniones y perspectivas, de manera que reflexionen sobre las razones que influyen en la toma de decisiones y en la evaluación de los proyectos.

Esta estrategia didáctica consiste en plantearles a los alumnos, por medio de narraciones breves, situaciones que presenten un conflicto moral, de modo que sea difícil elegir una alternativa óptima. Para ello es recomendable:

- Presentar el dilema por medio de una lectura individual o colectiva.
- Comprobar que se ha comprendido el dilema.
- Destinar un tiempo razonable para que cada alumno reflexione sobre el dilema y desarrolle un texto que enuncie la decisión que debería tomar el personaje involucrado, las razones para hacerlo y las posibles consecuencias de esa alternativa.

- Promover un ambiente de respeto, en el cual cada alumno tenga la oportunidad de argumentar su opinión y escuche las opiniones de los demás. Después de la discusión en equipos, es importante realizar una puesta en común con todo el grupo, donde un representante de cada equipo resuma los argumentos expresados al interior del equipo.
- Concluir la actividad proponiendo a los alumnos que revisen y, si es necesario, reconsideren su opinión inicial.

Juego de papeles

Esta estrategia consiste en plantear una situación que represente un conflicto de valores con el fin de que los alumnos asuman una postura al respecto y la dramatizen. También deberán improvisar, destacar la postura del personaje asignado y buscar una solución del conflicto mediante el diálogo con los otros personajes. El desarrollo de la estrategia requiere cuatro momentos:

- *Presentación de la situación.* El docente deberá plantear con claridad el propósito y la descripción general de la situación.
- *Preparación del grupo.* El docente propondrá la estrategia, convocará la participación voluntaria de los alumnos en la dramatización, preverá algunas condiciones para su puesta en práctica (como la distribución del mobiliario en el salón de clase) y seleccionará algunos recursos disponibles para la ambientación de la situación. Explicará cuál es el conflicto, quiénes son los personajes y cuáles sus posturas. Se recomienda que los alumnos representen un papel contrario a su postura personal; la intención es que reflexionen en torno a los intereses y las necesidades de otros. Los alumnos que no participen en la dramatización deberán observar las actitudes y los sentimientos expresados, los intereses de los distintos personajes y las formas en que se resolvió el conflicto.
- *Dramatización.* Durante el desarrollo de esta etapa debe darse un margen amplio de tiempo para la improvisación. Tanto los observadores como el docente deberán permanecer en silencio y no intervenir.
- *Evaluación o reflexión.* Una vez concluida la representación se deberá propiciar la exposición de puntos de vista en torno a la situación presentada, de los participantes y observadores, y alentar la discusión. Al final de la actividad es recomendable que lleguen a un acuerdo y lo expongan como resultado. El uso o creación de la técnica guarda una estrecha relación con el contexto donde se desarrolla, por lo que deberá quedar claro cuál es la necesidad o interés que se satisfará (el problema), las distintas alternativas de solución y quiénes resultarían beneficiados. Es

importante reconocer los aspectos sociales y naturales involucrados y, en su caso, los posibles impactos para la toma de decisiones.

Estudio de caso

Este tipo de estudios tienen como finalidad representar con detalle situaciones que enfrenta una persona, grupo humano, empresa u organización en un tiempo y espacio específicos, generalmente se presentan como un texto narrativo, que incluye información o una descripción. Puede obtenerse o construirse a partir de lecturas, textos de libros, noticias, estadísticas, gráficos, mapas, ilustraciones, síntesis informativas o una combinación de todos estos elementos.

El estudio de caso como estrategia didáctica se presenta como una oportunidad para que los alumnos estudien y analicen ciertas situaciones técnicas presentadas en su comunidad, de manera que logren involucrarse y comprometerse, tanto en la discusión del caso como en el proceso grupal para su reflexión, además de desarrollar habilidades de análisis, síntesis y evaluación de la información, posibilitando el pensamiento crítico, el trabajo colaborativo y la toma de decisiones.

Al emplear este recurso didáctico, el docente debe considerar algunos criterios para seleccionarlos:

- *Correspondencia con los temas del programa de Tecnología.* Al elegir un caso, debe identificarse la correspondencia de su contenido con los temas y subtemas que el programa plantea. También es importante que el caso utilice, en lo posible, un lenguaje relacionado con los temas del programa.
- *Calidad del relato.* El caso debe describir procesos o productos técnicos reales, de manera que exponga e integre argumentos realistas.
- *Extensión.* No debe ser muy extenso porque entonces los alumnos podrían distraerse fácilmente.
- *Legibilidad y claridad del texto.* Además de la calidad, el lenguaje del caso debe ser comprensible y coherente. Por tanto, el docente tiene la responsabilidad de elegir entre las lecturas adecuadas para los niveles de lectura de los alumnos, y aquellas que los impulsen a alcanzar mayores grados de comprensión y aprendizaje.
- *Fuentes.* Es importante que el caso seleccionado proceda de libros, periódicos o revistas confiables.
- *Carga emotiva.* Los relatos del caso se construyen con el fin de producir un impacto emocional en los estudiantes y así éstos se interesen en un tema de coyuntura o problema local; es posible despertar sentimientos de inquietud, preocupación y alarma. La respuesta del docente en estos casos debe ser neutral para considerar todos los puntos de vista de una manera crítica y reflexiva.

- *Acentuación del dilema.* Un buen caso no presenta una conclusión ni soluciones válidas, sino datos concretos con el fin de analizarlos para reflexionar, analizar y discutir en grupo las posibles salidas que pudieran encontrarse. Así, la mente buscará resolver la situación y hallará un modo de solucionar el dilema inconcluso.

Demostración

Esta estrategia consiste en que algún especialista o el docente exponga una técnica o un proceso. Los alumnos deberán observar y reflexionar acerca de las acciones humanas en los sistemas técnicos en relación con herramientas, instrumentos, máquinas y materiales utilizados; identificar los componentes del proceso; construir representaciones gráficas de sus etapas y, cuando sea pertinente, reproducirlas. Esto es útil al tratar los aspectos prácticos empleados en cualquier actividad técnica.

Entrevista

Mediante esta estrategia los alumnos pueden adquirir información al plantear preguntas a personas conocedoras y experimentadas sobre un tema. Acercar a los alumnos con este tipo de especialistas es un recurso útil con el fin de que conozcan cómo se enfrentaron situaciones en el pasado. Además, les permite aclarar dudas, conocer y ampliar aspectos relacionados con los contenidos planteados.

Es recomendable que los alumnos vayan adquiriendo experiencia y que el docente los ayude a preparar la entrevista al proponerles los aspectos fundamentales para llevarla a cabo:

- Los contenidos temáticos que se pueden relacionar.
- Las personas que se entrevistarán.
- Las preguntas que se le pueden hacer.
- Las formas de acercarse a las personas que entrevistarán.

También será necesario sugerir las maneras de registro y análisis de la información, así como la forma de presentarla en el salón de clase.

Investigación documental

Con frecuencia a los alumnos se les solicitan investigaciones documentales; sin embargo, pocas veces se les ayuda a que aprendan a realizarlas; por lo tanto, se propone que el docente los oriente en los siguientes aspectos:

- Tipo de documentos en donde pueden encontrar la información.
- Lugar en donde pueden encontrar tales documentos.
- Estrategias necesarias para realizar su búsqueda: uso de ficheros, índices, estrategias para búsquedas en Internet.
- Elaboración de fichas de trabajo.
- Forma de organizar y presentar la información que encontraron.

El docente tendrá que realizar un gran trabajo de apoyo para que en poco tiempo los alumnos realicen sus investigaciones de manera autónoma.

Visitas dirigidas

Esta estrategia proporciona al alumno la oportunidad de observar y analizar la realización de una o varias actividades reales. Siempre que sea posible, es recomendable organizar visitas a talleres artesanales, fábricas, industrias y empresas.

Si se concreta una visita, el docente y los alumnos tendrán que organizar y planificar lo que esperan observar; por ejemplo, las etapas de un proceso de producción, el análisis de los papeles y acciones de las personas, la función de las herramientas y máquinas, las entradas y transformaciones de los insumos, así como las salidas de productos y desechos. También es deseable analizar los elementos sociales y naturales para precisar a quiénes beneficia la organización visitada y qué implicaciones sociales y naturales tiene su actividad. Este tipo de visitas permiten conocer procesos, condiciones y aplicaciones reales de una actividad técnica en el sector productivo.

b) Métodos en Tecnología

Análisis sistémico

Uno de los conceptos centrales planteados en esta propuesta, y fundamental para el estudio de la técnica, es el de *medios técnicos*. En los enfoques tradicionales el estudio se centra en el análisis de la estructura de aparatos, herramientas y máquinas. En esta asignatura se busca favorecer un análisis más amplio, el cual incluya tanto los antecedentes como los consecuentes técnicos de un objeto, y además los diferentes contextos en que fueron creados. Esto permite analizar:

- Los intereses, necesidades, ideales y valores que favorecieron la innovación.
- Las condiciones naturales que representaron retos o posibilidades.
- La delegación de las funciones en nuevas estructuras u objetos.

- El cambio en la organización de las personas.
- El cambio en las acciones y funciones realizadas en las personas.
- Los efectos sociales y naturales ocasionados.

Con ello se pretende promover una estrategia que permita profundizar tanto en las funciones de un sistema como en los mecanismos del cambio técnico.

Análisis de productos

En este tipo de análisis se recurre a diversas fuentes de conocimiento que son necesarias en el ciclo de diseño y uso de los productos. Analizar un producto significa observarlo y examinarlo detalladamente y reflexionar sobre su función.

Una primera aproximación para el *análisis de los productos* es la percepción de su forma, tamaño y utilidad, pero la observación y reflexión a la luz de los contenidos constituye la parte formal del análisis y responde preguntas como: ¿cuál es su función o utilidad social?, ¿qué importancia tiene su aspecto?, ¿de qué materiales está hecho? Así, el análisis de los productos técnicos permite conocer los procesos en contextos de uso y de reproducción de las técnicas, a partir de los cuales el alumno puede movilizar sus saberes.

El análisis de productos debe ser congruente con el tipo de producto; por ejemplo, una computadora no se analiza de la misma forma que un alimento enlatado o una estructura metálica, pues cada elemento tiene particularidades que determinan las tareas de análisis. No obstante, todos los objetos presentan ciertos aspectos comunes que deben examinarse, por ejemplo: función, forma, tamaño y estructura.

Mediante el análisis de este tipo es posible distinguir las ventajas y desventajas de un producto en comparación con otro. Este análisis, denominado análisis comparativo, permite conocer la eficacia y eficiencia en determinadas condiciones; por ejemplo, de un electrodoméstico fabricado por diferentes compañías. La información obtenida posibilita tomar decisiones para usarlo de acuerdo con las condiciones del entorno y los intereses y necesidades sociales.

Análisis morfológico

El análisis morfológico consiste en el estudio de los objetos en cuanto a su estructura, aspecto externo y función, elementos que se expresan en particular como soportes, ejes, superficies, consistencia de los materiales, forma, textura, color y tamaño, entre otros.

En este tipo de análisis los alumnos desarrollan observaciones a luz de los contenidos tecnológicos debido a que proporciona información inicial para interpretar el objeto. Como puede advertirse, los alumnos emplean el sentido de la vista, pero no se

limita sólo al acto de observar, sino también al proceso de representación mental que se posee del objeto a partir de los conocimientos de la tecnología.

Con el fin de comunicar sus características y ventajas, todo proceso tecnológico requiere de una representación, por lo que se utilizan diversos métodos para concretar una tarea que constituye una actividad cognitiva complementaria al análisis. En este sentido, la representación es una forma de síntesis y abstracción del objeto o proceso; por ejemplo, la representación de una casa o de sus instalaciones, porque en ella se recompone la totalidad del producto y se complementa con los datos considerados como fundamentales para dar cuenta de su forma y función.

El análisis morfológico es útil para tipificar y clasificar un objeto, y su cometido es relacionar sus componentes y complementar el análisis de productos.

Análisis estructural

Este tipo de análisis permite conocer las partes de un producto, cómo están distribuidas y la forma en que se relacionan entre sí. Por tanto, considera las siguientes acciones:

- Observar y representar un objeto y sus componentes.
- Desarmar el producto en piezas para observar sus relaciones.
- Identificar sus articulaciones o relaciones y la manera en que contribuyen a la función global del objeto.
- Revisar los manuales del usuario para reconstruir la estructura de un objeto, es decir, se reconstruye a partir de sus referencias.
- Identificar las partes que en distintos objetos cumplen la misma función.
- Indagar cambios en las partes de los objetos en distintos momentos históricos.

Análisis de la función

Cuando indagamos para qué sirve un objeto de uso cotidiano, con seguridad respondemos a partir de los referentes socialmente construidos, ya que todo objeto es una creación o construcción humana concebida para solucionar un problema o cumplir una función; por ejemplo, al ver una silla la asociamos a su función, e incluso al pensar en sentarnos imaginamos una silla, es decir, la función es lo que primero viene a la mente. Las preguntas y respuestas en torno a la función de los objetos constituyen un análisis de la función.

El concepto de función en tecnología tiene carácter utilitario y está claramente definido, aunque existen objetos que pueden tener funciones diversas o ligeramente adaptadas a diversos procesos técnicos, por lo cual es frecuente que los objetos técnicos se habiliten para cumplir funciones que no se previeron durante su creación.

Análisis de funcionamiento

Este análisis se refiere al estudio que considera, en un proceso técnico o el uso de un producto, la identificación de las fuentes de energía y su transformación para la activación de mecanismos y la interacción de sus componentes mediante la cual se logra el funcionamiento.

Cuando se relacionan los análisis de la función y del funcionamiento es posible identificar, en diversos mecanismos, el cumplimiento de una misma función. Esto permite caracterizar, a su vez, las condiciones particulares de su actividad, así como la ejecución de una función idéntica con bases diferentes de funcionamiento.

Cuando el propósito del análisis es conocer y explicar cómo contribuyen las partes de un objeto al cumplimiento de la función de un producto, se denomina análisis estructural funcional y es aplicable en todos los objetos técnicos con dos o más componentes, los cuales tienen una función propia y la interacción entre ellos determina la función del conjunto. Por ejemplo, en una mesa se identifican al mismo tiempo las funciones de la parte superior y de cada una de las cuatro patas que posibilitan la función del todo, al cual se denomina mesa.

El análisis técnico consiste en examinar los materiales y sus características en relación con las funciones que cumplen en un objeto técnico –por ejemplo, una herramienta– y, a la vez, analizar éste y sus funciones.

Análisis de costos

Así se denomina el estudio de los gastos de operación de un proceso para la elaboración de un producto; implica los cálculos para conocer la inversión en materias primas, energía, mano de obra, administración, etcétera.

Con este tipo de análisis se conocen los costos de embalaje, mercadotecnia y comercialización y distribución de los productos, entre otros; asimismo, considera la duración del producto en relación con su precio, la relación costo-beneficio, el valor agregado a los productos y el estudio de su desempeño como parte del ciclo de innovación de los artículos.

Análisis relacional

El presente método se refiere al estudio de las condiciones contextuales de elaboración y desempeño de un producto técnico, ya sea para perfeccionar su eficiencia o evitar posibles daños a la naturaleza y las personas. Además, contribuye a la formación de la cultura tecnológica para la prevención de impactos indeseables en la naturaleza y la sociedad.

Análisis sistémico del cambio técnico

Un aspecto fundamental que debe considerarse en el análisis de productos es que los objetos técnicos siempre, o casi siempre, parten de un artículo existente o antecedente técnico susceptible de cambio y rediseño para mejorar su eficacia y eficiencia. Por lo tanto, la investigación de un producto tiene en cuenta una perspectiva histórica que considere los contextos sociales y ambientales. Comprender el cambio técnico requiere, fundamentalmente, considerar las funciones que se conservan, delegan o cambian y, en consecuencia, sus procesos de mejora; este proceso se denomina *análisis sistémico del cambio técnico*.

Muchos productos persisten en el tiempo casi sin cambios, tal vez debido a su aceptación social relacionada con su particular eficacia y eficiencia en las condiciones de reproducción; otros, por el contrario, presentan diversos cambios, a tal grado que sus antecedentes ya no se reconocen como tales. El teléfono celular, por ejemplo, ha sido un cambio respecto a los primeros teléfonos fijos y sus funciones asociadas son diferentes.

Es importante destacar que el análisis del ciclo que ha cumplido un producto en un contexto social y tiempo determinados arroja información respecto a las funciones que cumplía, la relación con los usuarios, sus hábitos, valores, sus formas de organización, las necesidades satisfechas y su impacto en la naturaleza, entre otros factores.

El proyecto

El trabajo por proyectos en la asignatura de Tecnología permite el desarrollo de las competencias de *intervención, resolución de problemas, diseño y gestión*, ya que al trabajar con ellos los alumnos:

- Integran de manera equilibrada el saber, el saber hacer y el saber ser, ya que exigen la reflexión sobre la acción técnica y sus interacciones con la sociedad y la naturaleza.
- Solucionan problemas técnicos mediante propuestas que articulan los campos tecnológicos y conocimientos de otras asignaturas.
- Toman decisiones e intervienen técnicamente diseñando alternativas de solución.
- Elaboran un plan de acciones y medios necesarios para la fabricación de un producto o la generación de un servicio necesario con el fin de coordinarlo y llevarlo a cabo.
- Se sienten motivados a cambiar situaciones de su vida cotidiana para satisfacer sus necesidades e intereses, considerando las diversas alternativas que brinda la técnica para lograrlo y ejecutando alguna de ellas.
- Desarrolla el sentido de cooperación, del trabajo colaborativo y de la negociación.
- Se valora como ser creativo y capaz de autorregularse, e identifica sus logros y limitaciones por medio de la autoevaluación.

El desarrollo de proyectos toma en cuenta el marco pedagógico propuesto en la asignatura de Tecnología, el cual considera el trabajo por campos tecnológicos, definidos como ámbitos en los que convergen y se articulan una serie de técnicas orientadas al logro de un propósito común. De esta manera se pretende que el docente pueda trabajarlos a lo largo del ciclo escolar, considerando las orientaciones generales definidas como parte de la propuesta curricular de la asignatura.

Es necesario tomar en cuenta que la propuesta de campos tecnológicos integra una descripción de competencias generales, que corresponden al logro de aprendizajes esperados, los cuales son descripciones particulares sobre qué deben aprender los alumnos por campo tecnológico. El docente está obligado a garantizar que durante el desarrollo de cada fase de los proyectos las actividades tengan relación directa con el logro de los aprendizajes esperados propuestos.

Las fases de la realización de un proyecto pueden variar según su complejidad, el campo tecnológico, los propósitos y los aprendizajes esperados; sin embargo, se proponen algunas fases que es preciso considerar, en el entendido de que no son estrictamente secuenciales, ya que una puede realimentar a las demás en diferentes momentos del desarrollo del proyecto.

Identificación y delimitación del tema o problema

Todo proyecto técnico está relacionado con la satisfacción de necesidades sociales o individuales; en este sentido, es fundamental que el alumno identifique los problemas o ideas a partir de sus propias experiencias, saberes previos, y los exprese de manera clara.

Esta fase permite el desarrollo de habilidades en los alumnos para percibir los sucesos de su entorno, no sólo de lo cercano y cotidiano, sino incluso de aquellos acontecimientos del contexto nacional y mundial con implicaciones en sus vidas.

Recolección, búsqueda y análisis de información

Esta fase permite la percepción y caracterización de una situación o problema, posibilita y orienta la búsqueda de información (bibliografía, encuestas, entrevistas, estadísticas, etcétera), así como el análisis de conocimientos propios del campo para comprender mejor la situación que debe afrontarse.

Algunas de las habilidades que se plantea desarrollar son: formular preguntas, usar fuentes de información, desarrollar estrategias de consulta, y manejo y análisis de la información.

Construcción de la imagen-objetivo

Delimitado el problema, fundamentado con la información y conocimientos analizados, se crean las condiciones adecuadas para plantear la imagen deseada de la situación que debe cambiarse o el problema pendiente de solución; es decir, se formulan el o los propósitos del proyecto.

Definir propósitos promueve la imaginación para la construcción de los escenarios deseables y la motivación por alcanzarlos.

Búsqueda y selección de alternativas

La búsqueda de alternativas de solución permite promover la expresión de los alumnos al explorar y elegir la más adecuada, luego de seleccionar la información y los contenidos de la asignatura más convenientes.

Estas actividades promueven el análisis, la crítica, el pensamiento creativo, la posibilidad de comprender posturas divergentes y la toma de decisiones, las cuales podrán dar la pauta para la generación de nuevos conocimientos.

90

Planeación

Considera el diseño del proceso y del producto de acuerdo con la alternativa planteada, la consecución de tareas y acciones, su ubicación en tiempo y espacio, la designación de responsables, así como la selección de los medios y materiales. Asimismo, se deben elegir los métodos que deberán formar parte de la ejecución del proyecto: su representación, el análisis y procesamiento de la información, así como la presentación de resultados.

Estas actividades promueven habilidades para establecer prioridades, programar las actividades en el tiempo y organizar recursos y medios.

Ejecución de la alternativa seleccionada

Esta fase la constituyen las acciones instrumentales y estratégicas del proceso técnico que permitirán obtener la situación deseada o resolver el problema. Las acciones instrumentales puestas en marcha en las producciones técnicas siempre se someten a control, ya sea mediante acciones manuales o delegadas en diversos instrumentos, de tal manera que el hacer es percibido y regulado.

Estas acciones posibilitan el desarrollo de habilidades para reflexionar sobre lo que se hace, por ejemplo: la toma de decisiones, la comprensión de los procesos, etcétera.

Evaluación

La evaluación debe ser una actividad constante en cada una de las actividades del proyecto, conforme al propósito, los requerimientos establecidos, la eficiencia y eficacia de la técnica y el producto en cuestión, así como la prevención de daños a la sociedad y la naturaleza. Las actividades de evaluación pretenden realimentar cada una de sus fases y, si es necesario, replantearlas.

Comunicación

Finalmente deberá contemplarse la comunicación de los resultados a la comunidad educativa para favorecer la difusión de las ideas empleando diferentes medios.

Deberá tomarse en cuenta que algunos de los problemas detectados y expresados por el grupo podrían afectar a algunos grupos sociales; por lo tanto, es recomendable que el docente sitúe los aspectos que deberán analizarse desde la vertiente de la tecnología para dirigir la atención hacia la solución del problema y los propósitos educativos de la asignatura. Una vez situado el problema desde el punto de vista tecnológico, deberán establecerse las relaciones con los aspectos sociales y naturales que permitan prever posibles implicaciones.

c) Lineamientos generales para la seguridad e higiene

Responsabilidades del docente

- La planificación y organización de los contenidos de los procesos productivos.
- La introducción de nuevas tecnologías respecto a las consecuencias de la seguridad y la salud de los alumnos.
- La organización y el desarrollo de las actividades de protección de la salud y prevención de riesgos.
- La designación de los estudiantes encargados de dichas actividades.
- La elección de un servicio de prevención externo.
- La designación de los alumnos encargados de las medidas de emergencia.
- Los procedimientos de información y documentación.
- El proyecto y la organización de la formación en materia preventiva.
- Cualquier otra acción que pudiera tener efectos sustanciales sobre la seguridad y la salud de los alumnos en el laboratorio de Tecnología.

Responsabilidades de los alumnos

- No emprender tareas sin informar al profesor.
- Adoptar las precauciones debidas cuando trabaja cerca de máquinas en funcionamiento.
- Emplear las herramientas adecuadas y no utilizarlas para un fin distinto para el que están hechas.
- Utilizar los medios de protección a su alcance.
- Vestir prendas según el proceso técnico que realice.
- Activar los dispositivos de seguridad en casos de emergencia.

Condiciones generales de seguridad en el laboratorio de Tecnología

- Protección eficaz de equipos en movimiento.
- Suficientes dispositivos de seguridad.
- Asegurarse de que no haya herramientas ni equipos en estado deficiente o inadecuado.
- Elementos de protección personal suficientes.
- Condiciones ambientales apropiadas para el desarrollo de los procesos técnicos.

Medidas preventivas

- Espacio con la superficie y el volumen adecuados según los requerimientos mínimos necesarios del laboratorio de Tecnología, acorde con el énfasis al que corresponda.
- Lugares de tránsito con el espacio suficiente para la circulación fluida de personas y materiales.
- Accesos visibles y debidamente indicados.
- El piso debe ser llano, resistente y no resbaladizo.
- Los espacios de producción técnica deben estar suficientemente iluminados, de ser posible con luz natural.
- El laboratorio de Tecnología se mantendrá debidamente ventilado, evacuando al exterior –por medios naturales o mecánicos– los gases procedentes de motores, soldaduras, pinturas y las sustancias cuya concentración pueda resultar nociva para la salud.
- La temperatura ambiente debe ser entre 15 y 18° C, con una humedad relativa de 40 a 60 por ciento.
- Las máquinas y equipos estarán convenientemente protegidos, y distarán unos de otros lo suficiente para que los operarios realicen su trabajo libremente y sin peligro.
- Los fosos estarán protegidos con barandillas, o debidamente cubiertos cuando no se utilicen.

- Las instalaciones eléctricas y la toma de corriente estarán dotadas de dispositivos diferenciales y de tomas de tierra.
- Los lubricantes y líquidos inflamables estarán almacenados en un local independiente y bien ventilado.
- El laboratorio de Tecnología contará con lavabos, duchas y vestuarios adecuados, en función del número de alumnos.

Accesorios de protección y auxilio

- Los extintores de incendios, en cantidad suficiente, estarán distribuidos estratégicamente, en lugares accesibles y bien señalizados.
- Los operarios tendrán a su alcance los medios de protección personal necesarios para el trabajo que desarrollan, por ejemplo: cascos para protegerse la cabeza, orejeras para proteger los oídos del ruido intenso, gafas, mascarillas, pantallas de soldadura, guantes, ropa y calzado de seguridad.

Lesiones comunes

- *Lesiones por caídas.* Estas contusiones pueden originarse en el espacio insuficiente en el laboratorio de Tecnología o accesos difíciles; abandono de piezas, conjuntos o herramientas en los lugares de paso; piso resbaladizo debido a manchas de lubricantes o de líquidos refrigerantes procedentes de las máquinas, herramientas o vehículos en reparación; falta de protección en los fosos, etcétera.
- *Lesiones por golpes.* En general, son consecuencia del empleo inadecuado de las herramientas o si éstas presentan defectos; falta de medios apropiados de sujeción y posicionamiento en el desmontaje y montaje de los conjuntos pesados, o falta de precaución en la elevación y transporte de cargas pesadas y de vehículos.
- *Lesiones oculares.* Este tipo de lesiones es muy frecuente en el laboratorio de Tecnología. En general, se deben a la falta de gafas protectoras cuando se realizan trabajos en los cuales hay desprendimiento de virutas o partículas de materiales, lo que ocurre en las máquinas herramienta y en las muelas de esmeril; proyección de sustancias químicas agresivas, como combustibles, lubricantes, electrolitos, detergentes (máquinas de lavado de piezas), líquidos refrigerantes (entre ellos el freón) y los disolventes; proyección de materias calientes o chispas, como al soldar, cuando además es preciso protegerse de las radiaciones mediante pantallas o gafas oscuras.
- *Lesiones de órganos.* Las causa la deficiente protección al emplear máquinas herramienta o un manejo descuidado de ellas, y también la falta de precaución en los trabajos efectuados con utillajes o motores en marcha. El empleo de ropa adecuada reduce este tipo de accidentes.

- *Intoxicaciones*. Las más frecuentes las origina la inhalación de vapores de disolventes y pinturas en locales mal ventilados. También se deben a la ingestión accidental de combustibles; por ejemplo, al realizar la mala práctica de extraer carburante de un depósito aspirando con la boca por medio de un tubo flexible.

Normas de carácter general

- Actuar siempre de forma planeada y responsable, evitar la rutina y la improvisación.
- Respetar los dispositivos de seguridad y de protección de las instalaciones y equipos, y no suprimirlos o modificarlos sin orden expresa del docente.
- No efectuar, por decisión propia, ninguna operación que no sea de su incumbencia, y más si puede afectar su propia seguridad o la ajena.
- En caso de sufrir un accidente o atestiguar uno, facilitar la labor investigadora del servicio de seguridad para que puedan corregirse las causas.
- Ante cualquier lesión, por pequeña que sea, acudir lo antes posible a los servicios médicos.

94

Normas de higiene y protección personal

- No conservar ni consumir alimentos en locales donde se almacenen o se trabaje con sustancias tóxicas.
- En la limpieza de manos no emplear gasolininas ni disolventes, sino jabones preparados para tal fin.
- No restregarse los ojos con las manos manchadas de aceites o combustibles.
- Es obligatorio el uso de gafas cuando se trabaja en máquinas con muelas de esmeril, como afiladoras de herramientas y rectificadoras.
- No efectuar trabajos de soldadura sin la protección de delantal y guantes de cuero, así como gafas o pantalla adecuadas. Si se observa cómo suelda otro operario, también deben emplearse gafas o pantalla.
- Emplear guantes de cuero o de goma cuando se manipulen materiales abrasivos, o piezas con pinchos o aristas.
- Evitar situarse o pasar por lugares donde pudieran desprenderse o caer objetos.

Normas de higiene ambiental

- La escuela tiene la obligación de mantener limpios y operativos los servicios, aseos y vestuario destinados a los alumnos.
- Los alumnos, por su parte, tienen la obligación de respetar y hacer buen uso de dichas instalaciones.

- El servicio médico inspeccionará periódicamente las condiciones ambientales del laboratorio de Tecnología en cuanto a limpieza, iluminación, ventilación, humedad, temperatura, nivel de ruido, etcétera, y en particular las de los puestos de trabajo. Si es necesario, propondrá las mejoras indispensables para garantizar el bienestar de los alumnos y evitar las enfermedades.
- El operario tiene la obligación de mantener limpio y ordenado su puesto de trabajo, por lo que solicitará los medios necesarios.

Normas de seguridad aplicadas al manejo de herramientas y máquinas

- Bajo ningún concepto se utilizarán máquinas y herramientas si no se está autorizado.
- Antes de la puesta en marcha de una máquina se asegurará que no haya ningún obstáculo que impida su normal funcionamiento y que los medios de protección están debidamente colocados.
- El piso del área de trabajo estará exento de sustancias que, como los aceites, tachuelas o virutas, pueden causar resbalones.
- Las ropas deben ser ajustadas, sin pliegues o colgantes que pudieran atrapar las partes giratorias de la máquina. Asimismo, se prescindirá de anillos, relojes y todo tipo de accesorios personales susceptibles de engancharse y provocar un accidente.
- Tanto las piezas que se maquinarán como las herramientas involucradas deben estar perfectamente aseguradas a la máquina para evitar que se suelten y lesionen al operario.
- Durante los trabajos con máquinas y herramientas es imprescindible usar gafas de protección para evitar que los desprendimientos de virutas o partículas abrasivas dañen los ojos del operario.
- Evitar el trabajo con máquinas cuando se estén tomando medicamentos capaces de producir somnolencia o disminuir la capacidad de concentración.

Normas de seguridad aplicadas a la utilización de herramientas manuales y máquinas portátiles

- Las máquinas portátiles, como lijadoras, amoladoras y desbarbadoras, deberán tener protegidas las partes giratorias para que no tengan contacto con las manos ni las partículas proyectadas incidan sobre el operario. Es obligatorio el uso de gafas protectoras siempre que se trabaje con estas máquinas.
- En las máquinas que trabajan con muelas o discos abrasivos el operario se mantendrá fuera del plano de giro de la herramienta, lo que evitará accidentes en caso de que éstas se rompan.

- Durante su funcionamiento, las máquinas portátiles deben asirse con firmeza.
- Las herramientas que no se utilicen deben estar limpias y ordenadas en el lugar destinado para resguardarlas. Si se dejan en el suelo pueden provocar caídas.
- El manejo de las herramientas requiere que estén limpias y secas. Una herramienta engrasada se resbala de las manos e implica el peligro de provocar un accidente.
- Las herramientas deben estar siempre en perfecto estado al utilizarlas; si no cumplen este requisito es necesario sustituirlas.
- En cada trabajo es indispensable emplear la herramienta o el utillaje adecuado.
- Emplear las herramientas únicamente en el trabajo específico para el que han sido diseñadas.
- No depositar herramientas en lugares elevados, donde exista la posibilidad de que caigan sobre las personas.

Normas de seguridad relacionadas con la utilización de equipos eléctricos

- En general, las máquinas accionadas eléctricamente deben tener los cables y los enchufes de conexión en perfecto estado.
- Las lámparas portátiles deben ser del tipo homologado. No se permitirán las que contravengan las normas establecidas.
- Manejar la lámpara portátil requiere empuñarla por el mango aislante, y si se em- plaza en algún punto para iluminar la zona de trabajo debe quedar lo suficiente- mente apartada para que no reciba golpes.
- Los operarios que tengan acceso a la instalación de carga de baterías estarán in- formados del funcionamiento de los acumuladores y del equipo de carga, así como de los riesgos que entraña la manipulación del ácido sulfúrico y el plomo.
- Los locales dedicados a la carga de baterías tienen que estar bien ventilados e iluminados con lámparas de tipo estanco.
- En caso de incendio de conductores, instalaciones o equipos eléctricos, no debe intentarse apagarlos con agua, sino con un extintor.

La Secretaría de Educación Pública agradece la participación en el proceso de elaboración de los Programas de estudio 2011 de Tecnología, a las siguientes personas e instituciones:

PERSONAS

Abel Rodríguez de Fraga, Adalberto Cervantes Fernández, Anselmo Alejandro Rex Ortega, Carlos G. Ortiz Díaz, Carlos Osorio M., Cristina Rueda Alvarado, Dante Barrera Vázquez, Darío Hernández Oliva, Eduardo Moreno Morales, Eduardo Noé García Morales, Emma Nava Ramos, Estela Rodríguez Suárez, Federico Castillo Salazar, Fernando Martínez, Gabriel Barrera Esquivel, Hans G. Walliser, José Antonio López Cerezo, José Antonio Moreno Cadenas, José Casas Jiménez, José Jesús Castelán Ortega, José Loyde Ochoa, José Luis Almanza Santos, Juan Esteban Barranco Florido, Juan Núñez Trejo, Laura Patricia Jiménez Espitia, Leoncio Osorio Flores, Lizbeth Quintero Rosales, Lucila Villegas López, Luis Fernández González, Luis Lanch, Luz Beatriz Ramos Segura, Luz del Carmen Auld Guevara, María Andrea Alarcón López, María de la Concepción Sánchez Fernández, María Teresa Bravo Mercado, Mario Mendoza Toraya, Ma. de los Angeles Mercado Buenrostro, Ma. Gloria Domínguez Méndez, Mariano Martín Gordillo, Pedro Castro Pérez, Raquel Almazán Saucedo, Raúl Guerra Fuentes, Reynalda López Frutero, Ricardo Medina Alarcón, Rogelio Flores Moreno, Santos Ortiz Sandoval, Sara Camacho de la Torre, Teresa Granados Piñón y Víctor Florencio Ramírez Hernández.

INTEGRANTES DE LOS EQUIPOS TÉCNICOS ESTATALES DE LAS 32 ENTIDADES FEDERATIVAS

Abraham Melchor Méndez, Adda Lizbeth Ávila Pérez, Adrián Martínez Valenzuela, Alejandro Hernández Jiménez, Alfonso Zapote Palma, Alfredo Castañeda Barragán, Alma Cristina Garza Castillo, Andrés Aguilar Cortex, Anselmo Ramírez de la Cruz, Antonio Velázquez Pérez, Aristeo Raigosa Us, Aurora del Carmen Farrera Armendariz, Azael Jesús Aké Cocom, Bernardo Reyes Ibarra, Camilo Estrada Robles, César Miguel Toscano Bejarano, Cesari Domingo Rico Galeana, Cornelio Cortés Cruz, Daniel González Villaseñor, Daniel Segura Peláez, David Candelario Camacho, Delia Pérez Méndez, Delia Plata Orozco, Dimpna Acela Muñoz Viedas, Dora María Aguilar Gorozabe, Donaciano Arteaga Montalvo, Edith Juárez Osorio, Efrén Córdova Barrios, Eleazar Arriaga Guerrero, Elizabeth Elizalde López, Elsa Marina Martínez Vásquez, Elvira Zamudio Guillén, Emma Hernández Acosta, Enrique Juárez Sánchez, Eulogio Castelán Vargas, Evarista Pérez Corona, Evelyn del Rosario Barrera Solís, Felipe de Jesús Vera Palacios, Felipe Pérez Vargas, Fidel Cruz Isidro, Francisco Germán Reyes Bautista, Francisco Javier Flores Ramos, Francisco Javier Ortega Montaño, Francisco Luna Mariscal, Francisco Raúl Nájera Sixto, Francisco Razo Tafoya, Francisco Revilla Morales, Florentino Solís Cruz, Gaspar Marcos Vivas Martínez, Gisela Castillo Almanza, Gonzalo Alvarado Treviño, Guadalupe Elizabeth Rossete Tapia, Héctor García Hernández, Hilario Estrada Calderón, Hugo Briones Sosa, Hugo Galicia López, Ignacio Ontiveros Quiroga, Irma Hernández Medrano, J. Jesús Sosa Elizalde, J. Martín Villalvazo Mateos, Jaime Escobedo Cristóbal, Javier Castillo Hernández, Jorge Anselmo Ramírez Higuera, Jorge Manuel Camelo Beltrán, José Alcibiades Garfías, José de la Cruz Medina Matos, José de Jesús Báez Rodríguez, José de Jesús Macías Rodríguez, José Octavio Rodríguez Vargas, José Rubén Javier Craules Reyes, Jesús Jáuregui Aguilar, Jesús Machado Morales, Joaquín Ángel Saldivar Silva, Joel Valle Castro, José Juan Espinoza Campos, José Manuel Guzmán Ibarra, José Mario Sánchez Servín, José Luis Adame Peña, José Luis Herrera Cortés, José Luis Pinales Fuentes, José Rubén Javier Craules Reyes, Juan José Soto Peregrina, Juan Manuel Constantino González Arauz, Juan Oreste Rodríguez Hernández, Juana Leticia Belmonte Vélez, Juventino Gallegos García, Karynna Angélica Pizano Silva, Laura Díaz Reséndiz, Laura Elva Espinosa Mireles, Laurentino Oliva Olguín, Leoncio Osorio Fuentes, Leticia Arellano Ortiz, Lilián Araceli García Silva, Lilián Esther Bradley Estrada, Lucas Martínez Morado, Luis Alfonso de León, Ma. Claudia Espinosa Valtierra, Ma. del Rosario Cárdenas Alvarado, Ma. Guadalupe Aldape Garza, Magdalena Cruz Alamilla, Manuel Chi Canché, Marco Antonio Paleo Medina, Margarita Domínguez Pedral, Margarita Torres Bojórquez, Margarito Hernández Santillán, María Andrea Alarcón López, María de la Concepción Sánchez Fernández, María del Carmen Estela Benítez Peña, María del Socorro Méndez Vera, María Guadalupe Vargas Gómez, María Luisa Elba Zavala Alonso, María Teresa Rodríguez Aldape, Maribel Ramírez Carbajal, Mario Huchim Casanova, Martín Flores Gutiérrez, Mayolo Hernández Cortés, Miguel Ángel Cisneros Ferniza, Moisés Machado Morales, Moisés Nava Guevara, Morena Alicia Rosales Galindo, Néctar Cruz Velázquez, Néstor Mariano Sánchez Valencia, Noé Navarro Ruiz, Octavio Santamaría Gallegos, Oralía Romo Robles, Oscar Becerra Dueñas, Pedro C. Conrado Santiago, Pedro Florencio Alcaraz Vázquez, Pedro José Canto Castillo, Pedro Lara Juárez, Pedro Mauro Huerta Orea, Piedad Hernández Reyes, Rafael Arámbula Enriquez, Ramón Jiménez López, Ramona Beltrán Román, Raúl Espinoza Medina, Raúl Leonardo Padilla García, Raúl Rodríguez, Rita Juárez Campos, Roberto Antonio López Santiago, Roberto Benjamín Tapia Tapia, Rocío Trujillo Galván, Rodolfo García Cota, Rogelio González Torres, Rosa Ramírez Preciado, Rosario Aurora Alcocer Torruco, Rubén Armando González Rodríguez, Samuel Lara Pérez, Sandra Beatriz Macías Robles, Sandra Luz Andrade Amador, Salvador Chávez Ortega, Silverio Bueno Morales, Socorro Monroy Vargas, Sonia Robles García, Teresa Granados Piñón, Tomás Gilberto Reyes Valdez, Urbano López Alvarado, Valentín García Rocha, Vicente Munguía Ornelas, Víctor Moreno Ramírez, Victoriana Macedo Villegas y Wenceslao Medina Tello.

INSTITUCIONES

Centro de Capacitación y Educación para el Desarrollo Sustentable, Cecadesu, Semarnat / Consejo Nacional de Educación Profesional Técnica, Conalep / Coordinación Sectorial de Educación Secundaria, AFSEDF / Dirección General de Educación Secundaria Técnica, AFSEDF / Dirección General de Educación Superior Tecnológica, DGEST / Equipos Técnicos Ampliados de las modalidades de Educación Secundaria General y Técnica / Grupo de renovación pedagógica del proyecto Argo / Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Secretaría de Educación, Dirección de la Currícula / Instituto Politécnico Nacional, IPN / Subsecretaría de Educación Media Superior, SEMS / Universidad Nacional Autónoma de México, UNAM.

