

TECNOLOGIA DE CONTROL

DOC: VICTORICA NESTOR DARDO

CURSOS: 2do A Turno Vespertino

2023

Primer Eje:

Variable Del proceso

■ Contenidos Conceptuales:	■ Contenidos Procedimentales:	■ Estrategias Didácticas Posibles:
<ul style="list-style-type: none">Variables de control de un Proceso. Temperatura. TTermómetros industriales. Presión. Presión absoluta o relativa. Manómetros, Barómetros y Vacuómetros.Caudal. Caudalímetros. Viscosidad. Viscosidad absoluta, relativa o cinemática. Viscosímetros. Otras variables.Unidades usuales. Aplicaciones en la industria.Puntos de medición de parámetros..	<ul style="list-style-type: none">Leer e interpretar diversas fuentes de información.Buscar y ampliar información de los temas trabajados en clase.Analizar objetos tangibles e intangibles.Trabajar en sala estos contenidos, respetando los formatos requeridos.	<ul style="list-style-type: none">Trabajar sobre conocimientos previos.Planteo de interrogantes.Diálogo entre profesor y alumnos.Análisis e interpretación de la información.Acercamiento al alumno en la realización de actividades individuales y grupales en el aula.Dedicación de tiempo de clase para despejar dudas sobre la realización de los trabajos prácticos.Análisis e interpretación de la información.

Mes: Marzo, Abril y Mayo

Observación: estos contenidos serán trabajados en 4^{to} A

Segundo Eje:

La Electronica en el Control

■ Contenidos Conceptuales:

- ✚ Fundamentos de electrónica para tecnología de control. Electrónica analógica: circuitos elementales y sus componentes.
- ✚ Componentes estructurales, activos y pasivos. Representación en diagramas de bloque. Símbolos usados. Electrónica digital: nociones operativas de circuitos y sus componentes.
- ✚ Nociones básicas de control. Tipos de control: lazo abierto y lazo cerrado. Control continuo y discontinuo

■ Contenidos Procedimentales:

- ✚ Leer e interpretar diversas fuentes de información.
- ✚ Relacionar el concepto y la estructura con diferentes objetos del entorno inmediato.
- ✚ Analizar los contenidos.
- ✚ Desarrollar trabajos prácticos de respetando los formatos técnicos.

■ Estrategias didácticas posibles:

- ✚ Planteos de interrogantes.
- ✚ Diálogo entre profesor y alumno.
- ✚ Análisis e interpretación de la información.
- ✚ Implementación de hoja de seguimiento para evaluar comportamiento, trabajos terminados y conocimientos adquiridos.
- ✚ Dedicación de un tiempo determinado para despejar dudas.
- ✚ Entrega de material con descripciones de configuración y formato.

Mes: Junio y Julio

Observación: estos contenidos serán trabajados en 4^{to} A

Tercer Eje:

Programa de Control

<p>■ Contenidos conceptuales:</p> <ul style="list-style-type: none">✚ Programa de acción y programa de control. Control automático y manual.✚ Funciones básicas de control: sistemas. Sensores. Actuadores. Controladores Interfaces. Transductores.✚ Análisis y uso de dispositivos electrónicos de aplicación en la vida diaria y en la actividad productiva que la institución especifique.✚ Diseño de lazos de control sencillos y aplicados a procesos productivos.	<p>■ Contenidos Procedimentales:</p> <ul style="list-style-type: none">✚ Leer e interpretar el material entregado.✚ Lectura y respuestas de preguntas de cuestionarios.✚ Análisis y comparación de los diferentes sistemas de información.	<p>■ Estrategias Didácticas Posibles:</p> <ul style="list-style-type: none">✚ Planteo de interrogante.✚ Análisis e interpretación de la información.✚ Acercamiento al alumno en la realización de actividades en sala.✚ Dictado y ejecución de actividades.✚ Entrega de material lectura y comprensión.
--	---	--

Mes: Julio y Agosto

Observación: estos contenidos serán trabajados en 4^{to} A

Cuarto Eje:

Registro y Control

■ Contenidos Conceptuales:	■ Contenidos procedimentales:	■ Estrategias Didácticas Posibles:
<ul style="list-style-type: none">Gráficos, registros y control.Aplicaciones en los distintos equipos y dispositivos. Aplicación de la informática al control de los procesos productivos. Interpretación de simbología gráfica en diagramas computarizados e identificación de instrumentos.Nociones sobre sistema de control distribuido y estudio de control de procesos mediante simuladores a través de ordenador.Introducción a las técnicas de Simulación. Aplicaciones informáticas a la producción y al control de calidad.	<ul style="list-style-type: none">Leer e interpretar diversas fuentes de información.Buscar y ampliar información de los temas trabajados en clase.Analizar objetos tangibles e intangibles.Trabajar en sala estos contenidos, respetando los formatos requeridos.	<ul style="list-style-type: none">Acercamiento al alumno para el despeje de dudas sobre la utilización de estas elaboraciones y diferencias.Entregas de trabajos prácticos numerados, con contenidos conceptuales y consignas de transformación de textos, teniendo en cuenta los contenidos conceptuales de este eje que se acomplejarán a medida que se avance en su desarrollo.Exposición para el afianzado de contenidos.

Mes: Septiembre, Octubre y Noviembre

Observación: estos contenidos serán trabajados en 4^{to} A

Capacidades Generales Institucionales:	Expectativa de Logro del Espacio:	Contenidos Actitudinal que se trabajarán en el año
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Capacidad para analizar los procesos del propio aprendizaje. ✓ Comprensión lectora de distintos tipos de textos y distintas áreas del conocimiento. ✓ Producción de diferentes tipos de textos. ✓ Resolución de situaciones problemáticas. ✓ Capacidad para trabajar en equipo. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Reconocer el impacto de la Operaciones en la Industria alimentaria. ✓ Reflexionar sobre las diferentes tecnologías, las incidencias de esta en la sociedad, la cultura y la naturaleza. ✓ Analizar y valorar críticamente la influencia de los alimentos y su entorno. ✓ Utilizar la tic como recurso de aprendizaje. ✓ Lograr un uso adecuado de los productos tecnológicos vinculados los conocimientos para que sea de utilidad en su vida cotidiana, en sus tareas y en su futuro profesional. ✓ Promover el trabajo individual y el trabajo en equipo, la confrontación y la discusión de ideas. ✓ Profundizar las ideas de los alumnos acerca del mundo de los alimentos para que puedan comprender mejor y ser capaces de ser actores activos del mismo. ✓ Resolver situaciones de aprendizaje que constituyan problemas reales para ellos, de manera que les resulten significativos. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Participación en clase y cumplimiento en las tareas a desarrollar. ✓ Respeto por las opiniones y pensamientos de los diferentes actores en el aula. ✓ Disposición positiva para cooperar, acordar, aceptar y respetar reglas en el trabajo grupal. ✓ Cuidado y uso racional de los materiales de trabajo. ✓ Valoración por el uso de vocabulario preciso. ✓ Actitud abierta, flexible y crítica frente a la aparición de las nuevas tecnologías. ✓ Respetar normas básicas de cuidado en el uso de la sala y laboratorio. ✓ Valoración por el trabajo en equipo. ✓ Perseverancia en las tareas a desarrollar. ✓ Exposiciones escritas y orales.

Evaluación:

- ✓ Observación directa de logros y habilidades adquiridas.
- ✓ Coevaluación de logros y dificultades.
- ✓ Autoevaluación de trabajos prácticos desarrollados.
- ✓ Exposiciones
- ✓ Presentación de actividades individuales y grupales.