

Consigna de la semana

Los invito a intervenir en este foro de la clase 2 proponiendo otros ejemplos para analizar el Quehacer técnico y estableciendo relaciones con los Bloques, las Ideas Básicas y los alcances de contenidos.

¿Incorporarían otros bloques para trabajar este recorte? ¿Cuál/es?

Vamos a ver si entendí bien la consigna... :)

Si tomamos el recorte visto en la clase 2, propongo relacionarlo con el bloque pasado y presente mediante el tema *La elaboración de pastas artesanales en fábricas de la Ciudad de Buenos Aires*.

BLOQUE: Trabajos y técnicas.

IDEA BÁSICA: Las personas crean distintas clases de técnicas para dar forma a objetos y realizar construcciones usando una gran variedad de materiales.

ALCANCE DE CONTENIDOS: Reconocimiento de que algunos productos son el resultado de la utilización técnicas para darles forma, como el “modelado”.

Este recorte se relaciona con el bloque **Pasado y presente**.

IDEA BÁSICA: Las formas de hacer las cosas cambian a través del tiempo. En cada momento histórico coexisten elementos que fueron creados en distintas épocas.

ALCANCE DE CONTENIDOS: Comparación entre formas de producción actuales - artesanal, casera, industrial-, con relación a las técnicas utilizadas -acciones, herramientas, saberes requeridos.

Quién o quienes: las personas que trabajan en las fábricas de pastas artesanales tanto en la fabricación como en el despacho de estos alimentos.

Qué hacen: fraccionan los ingredientes necesarios para cada pasta en particular, amasan, controlan el tiempo de amasado automático, cortan y fraccionan, envasan.

Cómo: mediante la medición y mezcla de los ingredientes, amasado, reposo, fraccionado, envasado.

Con qué: harina, agua, aceite especias, tomates para producir la salsa. Máquinas de pasta para amasar, laminar fideos, modelar ravioles, ñoquis, sorrentinos y otros tipos de pasta.

Dónde: fábricas de pastas artesanales en los barrios de la Ciudad de Buenos Aires.

Cuándo: en la época actual.