

SEP

SECRETARÍA DE
EDUCACIÓN PÚBLICA



PROGRAMAS DE ESTUDIO 2011

Educación Básica
Secundarias Técnicas
Tecnología

Tecnologías de los alimentos:
Procesamiento de productos
pesqueros

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 Villagordoa 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: Procesamiento de productos pesqueros

Programas de estudio 2011. Educación Básica. Secundarias Técnicas. Tecnología. Tecnologías de los alimentos: Procesamiento de productos pesqueros 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 Fischer

Octavio Hernández Rodríguez

DISEÑO ORIGINAL DE FORROS

Mario Enrique Valdes Castillo

DISEÑO DE INTERIORES

Marisol G. Martínez Fernández

FORMACIÓN

Lourdes Salas Alexander

Mauro Fco. Hernández Luna

Oscar Arturo Cruz Félix

Segunda edición electrónica, 2013

D. R. © Secretaría de Educación Pública, 2011

Argentina 28, Centro, 06020

Cuauhtémoc, México, D. F.

ISBN: 978-607-467-358-6

Hecho en México

MATERIAL GRATUITO/Prohibida su venta

ÍNDICE

Introducción	7
I. Fundamentación	7
II. Formación tecnológica básica	12
III. Enfoque pedagógico	17
Contenidos	27
Primer grado. Tecnología I	29
Segundo grado. Tecnología II	45
Tercer grado. Tecnología III	59
Bibliografía	73
Anexos	75
I. Conceptos básicos de la asignatura de Tecnología	77
II. Orientaciones didácticas generales	87

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.

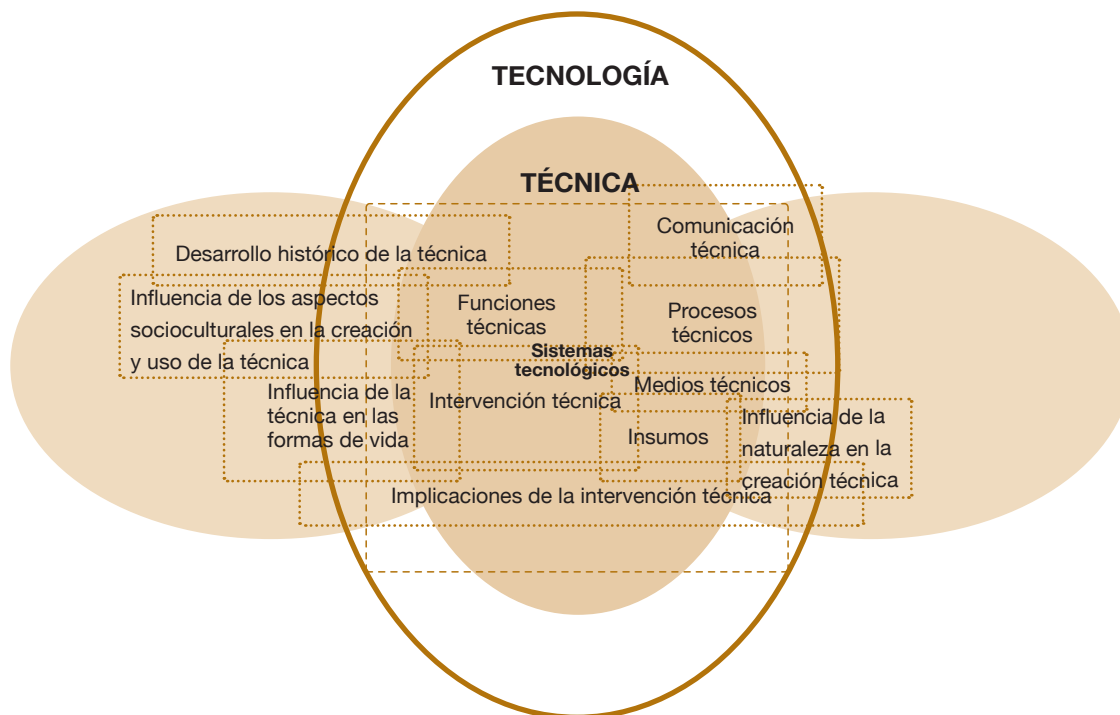
La visión sistémica en la asignatura de Tecnología

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.

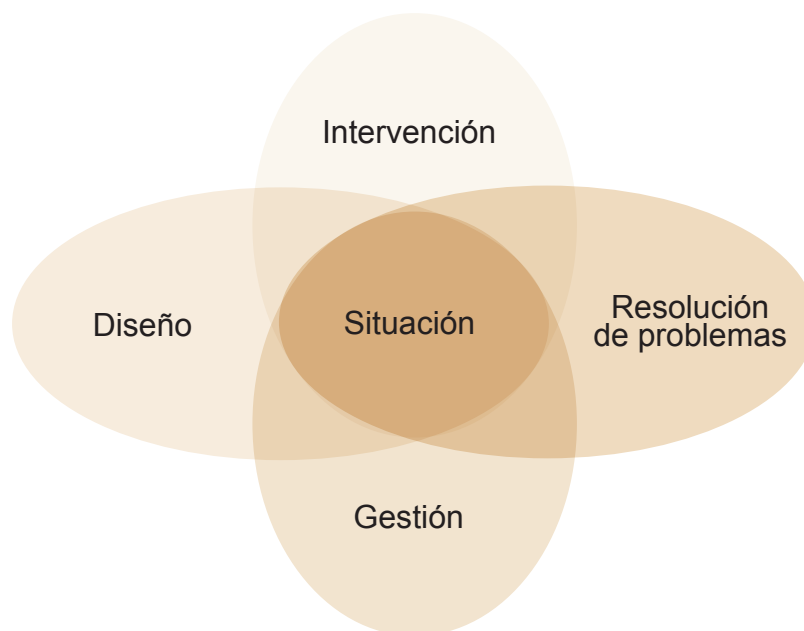
Con el fin de atender estas nuevas necesidades, el Plan de Estudios 2006 establece el Perfil de Egreso de la Educación Básica, el cual describe *competencias para la vida* como un referente para orientar los procesos educativos.

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 sostenible– 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 herramientas 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, sus 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 prevenir, 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 tecno-

lógicas 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 técnica

A diferencia de la educación secundaria general, los programas de la asignatura de Tecnología para la educación secundaria técnica tienen las siguientes características:

1. Mayor profundidad en el estudio de la tecnología mediante la inclusión de temas específicos en cada bloque.
2. Inclusión de la resolución de problemas en los contenidos de cada bloque.
3. Incorporación del trabajo con proyectos conforme se avanza en el desarrollo de los contenidos.
4. Adecuación de los proyectos a los procesos productivos.
5. Los proyectos aumentan de complejidad de acuerdo con el grado que se cursa: producción artesanal en el primer grado, producción industrial en el segundo, y de innovación en el tercero.

Los contenidos para el estudio del campo 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 técnica.

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

A continuación se describen 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 primer 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		
<p>Este bloque permite un primer acercamiento a la tecnología como estudio de la técnica, la cual se caracteriza, desde una perspectiva sistémica, como la unidad básica de estudio de la Tecnología.</p> <p>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 conforme a su contexto y sus intereses.</p> <p>Asimismo, 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 y los intereses de los grupos sociales con la creación y el uso de las técnicas. Desde esta perspectiva, se propone a la técnica como construcción social e histórica debido a la estrecha relación e incorporación de los aspectos culturales en las creaciones técnicas.</p> <p>Una característica de la naturaleza humana es la creación de medios técnicos, por lo que uno de los propósitos del bloque es que los alumnos reconozcan sus capacidades para intervenir en la elaboración de productos como forma de satisfacer necesidades e intereses.</p>		
PROPÓSITOS		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Reconocer a la técnica como objeto de estudio de la tecnología. 2. Distinguir a la técnica como un sistema constituido por un conjunto de acciones para satisfacer necesidades e intereses. 3. Identificar a los sistemas técnicos como el conjunto que integra las acciones humanas, los materiales, la energía, las herramientas y las máquinas. 4. Demostrar la relación que existe entre las necesidades sociales y la creación de técnicas que las satisfacen. 		
APRENDIZAJES ESPERADOS		
<ul style="list-style-type: none"> • Caracterizan a 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 y los 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		
<p>LA TÉCNICA EN LA VIDA COTIDIANA</p> <p>Los productos de la técnica en los contextos familiar y escolar.</p> <p>El procesamiento de productos pesqueros para la satisfacción de necesidades e intereses.</p> <p>Las técnicas para la preparación y conservación de productos pesqueros.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Técnica. • Intervención técnica. • Necesidades e intereses sociales. 	<p>Dibujar productos técnicos de uso cotidiano empleados en el hogar y la escuela. Analizar y reflexionar cómo se obtuvieron, reconocer que son productos de la técnica e identificar entre ellos los productos de las técnicas de procesamiento de productos pesqueros y su importancia para la satisfacción de necesidades e intereses.</p> <p>Organizar una técnica de <i>lluvia de ideas</i>, con el fin de identificar las ideas previas de los alumnos y conceptualizar a la técnica. Consensar las diferentes aportaciones y elaborar un mapa mental.</p> <p>Identificar y comparar las técnicas de preparación de alimentos empleadas en el medio rural y urbano; elaborar un cuadro para la concentración de resultados que diferencie las técnicas empleadas entre un lugar y otro.</p> <p>Observar y registrar en su cuaderno los alimentos ingeridos en la familia por una semana, para luego hacer un análisis en grupo sobre las necesidades alimenticias. Reconocer entre éstos los productos pesqueros. Representar gráficamente cómo se obtuvieron y qué necesidades satisfacen; con base en los resultados comparar los productos pesqueros que se producen y consumen en México, respecto a otros lugares del mundo.</p>

TEMAS Y SUBTEMAS	CONCEPTOS RELACIONADOS	SUGERENCIAS DIDÁCTICAS
<p>LA TÉCNICA COMO SISTEMA, CLASES DE TÉCNICAS Y SUS ELEMENTOS COMUNES</p> <p>Las técnicas: conjunto de acciones, medios y fines.</p> <p>Las técnicas simples para el procesamiento de productos pesqueros:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La preparación de alimentos de origen pesquero. • Los procesos de conservación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Técnica. • Acciones estratégicas. • Acciones instrumentales. • Acciones de control. • Clases de técnicas: ensamblado, transporte, transformación, modelado, reparación, preparación, captura, manejo, servicio, entre otras. • Sistema técnico. 	<p>Mostrar las técnicas para el procesamiento de productos pesqueros; con base en ello, identificar las acciones estratégicas e instrumentales puestas en práctica y las herramientas que se utilizan.</p> <p>Visitar establecimientos donde se procesen productos pesqueros, con el objetivo de observar las clases de técnicas que se emplean.</p> <p>Elaborar un cuadro comparativo con las clases de técnicas utilizadas en el procesamiento de productos pesqueros:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Técnicas postcaptura: recepción, clasificación, almacenamiento, manejo y transporte. • Técnicas de corte, eviscerado, descamado, lavado, emparrillado y cocción. • Técnicas de conservación: congelación, deshidratación, ahumado, salazón y empleo de conservadores. • Técnicas de empaque (adición de cobertura, cierre, lavado, esterilizado), embalaje, rotulado, control de calidad, distribución y mercadeo. <p>Llevar a cabo técnicas de muestreo y verificación de insumos a emplear para el procesamiento de productos pesqueros.</p> <p>Reproducir una técnica simple para el procesamiento de productos pesqueros en forma artesanal, con base en las normas de higiene y seguridad necesarias para identificar y analizar las técnicas empleadas, las componentes y las acciones desarrolladas; se sugiere reproducir técnicas como el salado o el secado; con los resultados elaborar un esquema y concluir con una reflexión acerca de la importancia de la técnica en la vida cotidiana.</p> <p>Identificar y describir las diferentes técnicas que se emplean en el procesamiento de productos pesqueros, tanto para su preparación como para su conservación; se sugiere indagar sobre las técnicas de cocción, asado, frito y horneado, o las de secado, deshidratado y congelado, entre otros. Presentar un reporte por escrito.</p>
<p>LA TÉCNICA COMO PRÁCTICA SOCIOCULTURAL E HISTÓRICA, Y SU INTERACCIÓN CON LA NATURALEZA</p> <p>La transformación de la vida nómada al sedentarismo: la necesidad de alimentación y la adaptación al medio.</p> <p>Las técnicas para el procesamiento de productos en las sociedades antiguas como prácticas históricas, culturales y sociales.</p> <p>El uso de las técnicas para el procesamiento de productos pesqueros 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 <i>investigación documental</i> de las técnicas que se emplean en la preparación de alimentos a partir de diferentes épocas y contextos culturales. Ilustrar las formas de preparar los alimentos, los insumos y los medios técnicos utilizados históricamente.</p> <p>Entrevistar a miembros de la comunidad sobre las técnicas que utilizan para la conservación de productos pesqueros en el pasado y compararlas con las actuales. Elaborar una línea de tiempo para distinguir los cambios y aspectos culturales, sociales y técnicos involucrados.</p> <p>Comparar una técnica de preparación de productos pesqueros aplicada en México y en otro país, para identificar las diferencias de acuerdo con los conocimientos y las creencias de los consumidores e individuos que las llevan a cabo.</p> <p>Reproducir una técnica para la preparación de un platillo típico que se elabore con productos pesqueros y se relacione con alguna festividad de la comunidad; se sugiere la cuaresma. Identificar en grupo cuáles son las costumbres y tradiciones que representan, así como los insumos utilizados.</p>

TEMAS Y SUBTEMAS	CONCEPTOS RELACIONADOS	SUGERENCIAS DIDÁCTICAS
<p>LAS TÉCNICAS Y LOS PROCESOS PRODUCTIVOS ARTESANALES</p> <p>Los procesos técnicos artesanales en la comunidad: la preparación y conservación de productos pesqueros para el autoconsumo.</p> <p>El proceso artesanal: empleo de herramientas e intervención del ser humano en todas las fases del proceso técnico.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Técnica. • Proceso productivo. • Proceso técnico artesanal. 	<p>Identificar y caracterizar los procesos técnicos artesanales presentes en el contexto de la comunidad, e identificar la intervención del ser humano en dichos procesos. Presentar un reporte por escrito; se sugiere indagar procesos artesanales que se desarrollan en el contexto, como hilado, curtido, herrería, alfarería, cerámica, orfebrería o preparación de alimentos, entre otros. Presentar un reporte ilustrado.</p> <p>Representar gráficamente las fases de un proceso artesanal para la preparación de un platillo típico de diferentes regiones, e identificar la participación del ser humano en todas las fases, así como los insumos y medios técnicos empleados.</p> <p>Reproducir algunas técnicas artesanales de preparación de pescados, crustáceos y moluscos. Elaborar un esquema donde se representen las diferentes fases del proceso, las herramientas y los insumos utilizados, además de la intervención humana.</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 el mejoramiento de las técnicas para el procesamiento de productos pesqueros:</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>Realizar una <i>lluvia de ideas</i> acerca de las diversas acepciones del concepto tecnología, para elaborar un mapa mental. Orientar la construcción conceptual del significado de la tecnología como el estudio de la técnica.</p> <p>Realizar en equipos una <i>investigación</i> bibliográfica del concepto de tecnología. Realizar un listado de las diversas acepciones que encuentren y en grupo elaborar una construcción del concepto.</p> <p>Desarrollar un proceso técnico empleando insumos pesqueros de la región, considerando los puntos críticos en éste, y procesarlos en diferentes condiciones técnicas para conocer las condiciones óptimas en su elaboración.</p> <p>Analizar tres situaciones distintas en las que esté en juego la resolución de un problema; la finalidad es la obtención de insumos, a partir de tres situaciones diferenciadas. Dichas situaciones son:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Usar sólo las capacidades corporales y, sin posibilidad de comunicación entre los integrantes de un equipo, procesar un producto pesquero. Identificar el tipo de acciones empleadas tanto estratégicas como instrumentales. 2. Utilizar algunos medios técnicos; por ejemplo, instrumentos de cocina, y con la posibilidad de comunicación de los integrantes del equipo. 3. Usar las herramientas y los instrumentos específicos para el procesamiento del producto. <p>Describir en grupo las acciones involucradas en el manejo y la conservación de pescados y mariscos, tanto en las embarcaciones como en los almacenes, las plantas procesadoras y los centros comerciales.</p>
<p>EL PAPEL DE LA TECNOLOGÍA EN LA SOCIEDAD</p> <p>La tecnología para la satisfacción de necesidades e intereses, y la mejora de procesos y productos.</p> <p>Los productos pesqueros y su importancia en la alimentación para la satisfacción de necesidades.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tecnología. • Técnica. • Necesidades e intereses sociales. 	<p>Argumentar y debatir por equipos la relación entre la tecnología, la sociedad y la naturaleza, así como la importancia de la tecnología de los alimentos en la vida cotidiana para la satisfacción de necesidades e intereses.</p> <p><i>Investigar</i> cuáles son los principales productos pesqueros en México e identificarlos en un mapa, según su región (litoral del Pacífico, Golfo y Caribe) y su tipo (moluscos, crustáceos, peces de agua dulce, peces marinos), para describir las principales especies de peces y mariscos de importancia comercial en nuestro país, y reconocer las artes y los métodos que se utilizan en su pesca o cultivo.</p>

TEMAS Y SUBTEMAS	CONCEPTOS RELACIONADOS	SUGERENCIAS DIDÁCTICAS
		<p>Analizar en grupo la importancia social y económica de la producción pesquera en México.</p> <p>Elaborar una receta para la preparación de un alimento regional. Ubicar cuáles son los insumos utilizados, su consistencia, sabor e importancia en la región donde se produce. Reproducir la en el laboratorio de tecnología de procesamiento de productos pesqueros.</p>
<p>LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS TÉCNICOS Y EL TRABAJO POR PROYECTOS EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS</p> <p>La tecnología y sus métodos de trabajo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El trabajo por proyectos. • La resolución de problemas. <p>La resolución de problemas técnicos en los procesos técnicos para el procesamiento de productos pesqueros.</p> <p>El proyecto de producción artesanal.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Resolución de problemas. • Proyecto técnico. • Procesos productivos. 	<p>Caracterizar, por equipos de trabajo, problemas técnicos en el procesamiento de productos pesqueros; se sugiere indagar sobre la disponibilidad de los insumos empleados en la preparación de alimentos, los medios para transportar los productos, el embalaje y la disposición de insumos en contextos donde no se producen, entre otros.</p> <p>Proponer alternativas de solución a los problemas detectados y exponer las alternativas de solución en plenaria con el fin de elegir la alternativa más viable.</p> <p>Realizar un listado de las técnicas que se utilizan en la conservación de productos pesqueros para el mantenimiento de las características organolépticas (sabor, textura, olor, sabor, apariencia) y describirlas.</p> <p>Proponer alternativas de solución a problemas de embalajes y transporte de productos pesqueros. Presentar sus propuestas en plenaria.</p> <p>Desarrollar el <i>proyecto</i> de producción artesanal de procesamiento de productos pesqueros y exponer en grupo en qué consiste cada una de sus fases.</p>

BLOQUE II. MEDIOS TÉCNICOS

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

El estudio de las herramientas se lleva a cabo 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 este 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 el 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, las máquinas y los 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 las adaptaciones de las herramientas, las máquinas y los instrumentos en diferentes contextos culturales, sociales e históricos.
- Utilizan las herramientas, las máquinas y los 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.

Las herramientas, las máquinas y los instrumentos empleados en las técnicas de procesamiento de productos pesqueros como extensión de las capacidades humanas.

La delegación de funciones en herramientas y máquinas.

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

Elaborar una línea del tiempo de la creación de herramientas, desde sus orígenes hasta la actualidad, en particular las que se utilizan en el procesamiento de alimentos, para reflexionar sobre el surgimiento y la evolución de las herramientas.

Demostrar las funciones delegadas en herramientas y máquinas, así como los gestos técnicos que se emplean en su uso. Se sugiere usar una herramienta sencilla; por ejemplo, las que se utilizaban antes para cortar y las actuales.

Elaborar un catálogo de las herramientas, las máquinas y los instrumentos utilizados en el procesamiento de productos pesqueros, desde la extracción de insumos hasta sus procesos de conservación (embarcaciones, redes simples, molinos de carne, selladora eléctrica, pilas de enfriamiento, descarnador, cuchillo, cucharas, olla, sartén, coladores, extractores, licuadoras, entre otros), y clasificarlos de acuerdo con su función (pesca, corte, cocimiento, calentamiento, molienda, tamizado, extracción, trozado y tapado).

Reproducir técnicas para la preparación de productos pesqueros con y sin el uso de herramientas y máquinas. Reflexionar acerca de las ventajas y desventajas de su empleo; se sugiere el desarrollo de técnicas de escabeche.

HERRAMIENTAS, MÁQUINAS E INSTRUMENTOS: SUS FUNCIONES Y SU MANTENIMIENTO

Las funciones de herramientas, máquinas e instrumentos en el desarrollo de los procesos productivos.

- Máquinas.
- Herramientas.
- Instrumentos.
- Delegación de funciones.
- Sistema ser humano-máquina.

Operar máquinas (estufa, freidora, licuadora, refrigerador, horno, etcétera) para el procesamiento de alimentos. Identificar sus componentes (fuente de energía, actuador, motor), funciones, sistemas de regulación y control, así como las precauciones para utilizarlas. Conocer y aplicar las normas de higiene y seguridad requeridas.

TEMAS Y SUBTEMAS	CONCEPTOS RELACIONADOS	SUGERENCIAS DIDÁCTICAS
<p>Los componentes de una máquina: fuente de energía, motor, transmisión, actuador, sistemas de regulación y control.</p> <p>El trabajo mecanizado y manual en el procesamiento de productos pesqueros.</p> <p>El mantenimiento preventivo y correctivo de herramientas, máquinas e instrumentos utilizados en el procesamiento de productos pesqueros.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mantenimiento preventivo y correctivo. 	<p>Realizar un <i>análisis estructural funcional</i> de una máquina que se utiliza en el procesamiento de productos pesqueros, para distinguir las partes que componen su estructura y su función.</p> <p>Desarrollar, en el laboratorio de tecnología, diferentes técnicas para la preparación de productos pesqueros y enfatizar el uso correcto de herramientas y máquinas; se sugiere desarrollar técnicas de ahumado.</p> <p>Elaborar un cuadro para comparar las ventajas y las limitaciones del procesamiento manual y mecanizado de productos pesqueros.</p> <p>Calendarizar un programa de mantenimiento preventivo y correctivo para las herramientas y máquinas utilizadas en el laboratorio de tecnología de procesamiento de productos pesqueros, con sus indicadores respectivos.</p>
<p>LAS ACCIONES TÉCNICAS EN LOS PROCESOS ARTESANALES</p> <p>Los procesos artesanales:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El empleo de herramientas y máquinas, e intervención del ser humano en todas las fases del proceso técnico y sus productos. • Las acciones de regulación y control en el uso de herramientas y máquinas. <p>El procesamiento de productos pesqueros: de los procesos artesanales a los industriales.</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>Llevar a cabo una práctica de preparación de productos pesqueros mediante un proceso técnico artesanal. Proponer su representación gráfica a partir de dibujos para identificar las acciones técnicas y la participación del ser humano en cada fase.</p> <p><i>Visitar</i> un establecimiento donde se procesen productos pesqueros de manera artesanal y uno donde el proceso sea de forma industrial. 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>Realizar un análisis comparativo respecto a la preparación de alimentos en el presente y el pasado: ¿qué técnicas se utilizaban para su elaboración?, ¿qué insumos se empleaban?, ¿qué productos se obtenían?, ¿cómo han cambiado los medios técnicos, por ejemplo, del uso del molcajete a la licuadora? Reflexionar acerca de las diferencias entre los procesos artesanales y los industriales.</p> <p>Reproducir, en el laboratorio de tecnología, un proceso técnico artesanal para la conservación de productos pesqueros. Identificar las acciones que se ponen en práctica en cada fase del proceso.</p>
<p>CONOCIMIENTO, USO Y MANEJO DE LAS HERRAMIENTAS, LAS MÁQUINAS Y LOS INSTRUMENTOS EN LOS PROCESOS ARTESANALES</p> <p>Los conocimientos para el manejo de herramientas, máquinas e instrumentos en los procesos técnicos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Herramientas. • Máquinas. • Instrumentos. • Acciones estratégicas. • Acciones instrumentales. • Acciones de regulación y control. 	<p><i>Demostrar</i> la utilización de herramientas, máquinas e instrumentos para el desarrollo de un proceso técnico. Propiciar la comprensión del concepto de gesto técnico e identificar, en el proceso, las acciones estratégicas, instrumentales y de control que se utilizan.</p> <p>Poner en práctica técnicas de cocción de diferentes productos pesqueros, mediante el uso de herramientas y máquinas. Identificar los gestos técnicos realizados, y las acciones de regulación y control en las herramientas y máquinas que se emplean.</p> <p>Reproducir técnicas de preparación de productos pesqueros a partir de un mismo insumo. Identificar las acciones de regulación y control que se ponen en práctica.</p>

TEMAS Y SUBTEMAS	CONCEPTOS RELACIONADOS	SUGERENCIAS DIDÁCTICAS
<p>Las acciones estratégicas, instrumentales y de control en el empleo de herramientas, máquinas e instrumentos para el procesamiento de productos pesqueros:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La toma de decisiones para el uso de herramientas, máquinas e instrumentos. • Los gestos técnicos en el manejo de herramientas y máquinas. • Las acciones de regulación y control para el manejo de herramientas, máquinas e instrumentos. 		<p>Reproducir, por equipos, técnicas de preparación de productos pesqueros. Plantear un objetivo a lograr, ya sea en la consistencia o un sabor particular, entre otros, para reflexionar acerca de cómo se tomaron decisiones para alcanzar dicho objetivo. Registrar en un cuadro las acciones estratégicas, instrumentales y de regulación y control que se llevaron a cabo durante el proceso de preparación.</p> <p>Reproducir técnicas para la conservación de pescados y mariscos. Incluir los tratamientos previos y posteriores de los insumos; se sugiere el desarrollo de técnicas de congelado.</p>
<p>APLICACIONES DE LAS HERRAMIENTAS Y MÁQUINAS A NUEVOS PROCESOS SEGÚN EL CONTEXTO</p> <p>El origen y adecuación de las herramientas, las máquinas y los instrumentos empleados en los procesos técnicos de procesamiento de productos pesqueros.</p> <p>El cambio técnico en las herramientas, las máquinas y los instrumentos que se usan en el procesamiento de productos pesqueros.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Herramientas. • Máquinas. • Cambio técnico. • Flexibilidad interpretativa. 	<p>Realizar un <i>análisis sistémico</i> de una herramienta, un instrumento o una máquina que se utilice en las técnicas de preparación o conservación de productos pesqueros. Explorar en qué otros campos se usan y comparar su estructura en diferentes contextos y culturas. Se sugiere explorar sobre el uso de refrigeradores.</p> <p>Elaborar un cuadro comparativo donde se pueda observar el origen de artefactos antiguos y recientes empleados en las tecnologías de los alimentos, así como los que se utilizan ancestralmente en México con estos fines (por ejemplo, molcajete, molinillo, metate, entre otros), para analizar el contexto y la razón de su surgimiento.</p> <p><i>Entrevistar</i> a personas de la comunidad acerca de la modificación de hábitos y costumbres generados por la producción de alimentos industrializados. Presentar un reporte por escrito y reflexionar en grupo sobre las razones por las cuales surgen los productos industrializados.</p> <p>Reproducir técnicas para la preparación de productos pesqueros utilizando técnicas artesanales en su elaboración; se sugiere la elaboración de productos típicos del contexto. Reflexionar acerca de los insumos, las herramientas y las máquinas que intervienen en su elaboración e investigar otras técnicas empleadas en distintos estados del país para procesar los mismos insumos.</p>
<p>HERRAMIENTAS, MÁQUINAS E INSTRUMENTOS EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS TÉCNICOS Y EL TRABAJO POR PROYECTOS EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS</p> <p>La selección y el empleo de herramientas, máquinas e instrumentos para el procesamiento de productos pesqueros.</p> <p>El trabajo por proyectos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Herramientas. • Máquinas. • Instrumentos. • Resolución de problemas. • Proyecto técnico. • Procesos productivos. 	<p>Realizar una <i>investigación documental</i> sobre las herramientas, las máquinas o los instrumentos que se emplean para la preparación de alimentos en diferentes culturas del mundo. Indagar: ¿cuál es su función y de qué materiales están fabricados? Presentar un reporte por escrito e ilustrar por medio de recortes o fotografías.</p> <p>Identificar, mediante una <i>lluvia de ideas</i>, problemas técnicos en el procesamiento y la conservación de productos pesqueros. Elaborar un listado y, por equipos, proponer diferentes alternativas de solución, analizar las ventajas y desventajas de cada una y seleccionar la más viable.</p> <p>Proponer la identificación, selección y caracterización de un problema técnico para incorporarlo al desarrollo del <i>proyecto</i> de producción artesanal.</p> <p>Seleccionar las herramientas y máquinas a emplear en el <i>proyecto</i> de producción artesanal de procesamiento de productos pesqueros.</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, las características y la clasificación de los materiales, enfatiza en la relación de sus características con la función que cumplen y 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 los que se elaboraron, así como su importancia en diversos procesos productivos. Además, se revisan las implicaciones en el entorno por la extracción, el uso y la 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, por lo que será necesario identificar las fuentes, los tipos de energía y los mecanismos para su conversión y relación con los motores. También es necesario abordar el uso de la energía en los procesos técnicos, sobre todo en el empleo y el 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 la energía en los procesos técnicos.
4. Prever los posibles efectos derivados del uso y de la transformación de materiales y energía en la naturaleza y 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 e insumos empleados en el procesamiento y la conservación de productos pesqueros: sin procesar, semiprosesados y procesados.

Los productos pesqueros: características técnicas, clasificación de acuerdo con sus usos y su disponibilidad.

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

Elaborar un cuadro que muestre la relación de los materiales de los que están hechos productos técnicos del hogar. Clasificarlos de acuerdo con sus propiedades técnicas y su función.

Analizar la relación entre las características de los materiales, las acciones corporales y el uso de herramientas para su transformación: arcilla, madera y aluminio, entre otros, para conocer cómo interactúan y cómo a partir de las características de los materiales se requieren ciertas herramientas para transformarlos.

Llevar a cabo una práctica de selección y manejo de pescados y mariscos, para observar las características y respuestas de los productos pesqueros ante diferentes acciones, con el fin de reconocer sus propiedades (valor nutritivo, características organolépticas, susceptibilidad a la putrefacción y efecto de diferentes tratamientos físicos y químicos), reconocer su valor económico y los usos más adecuados acordes con sus propiedades.

Elaborar una tabla descriptiva de los insumos que se emplean para el procesamiento de productos pesqueros y clasificarlos de acuerdo con sus aplicaciones.

Identificar en la práctica las propiedades de diferentes ingredientes (por ejemplo: sal, azúcar, agua, especias y condimentos, entre otros) que se emplean en el procesamiento de productos pesqueros y explicar qué función cumplen. Presentar resultados en plenaria.

TEMAS Y SUBTEMAS	CONCEPTOS RELACIONADOS	SUGERENCIAS DIDÁCTICAS
<p>Uso, PROCESAMIENTO Y APLICACIONES DE LOS MATERIALES NATURALES Y SINTÉTICOS</p> <p>Los materiales y sus propiedades técnicas para la satisfacción de necesidades de uso.</p> <p>Historia de los cambios en los materiales naturales y artificiales utilizados en la preparación y conservación de alimentos pesqueros.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Materiales: naturales y sintéticos. • Proceso técnico. 	<p>Realizar un cuadro comparativo sobre los alimentos naturales e industrializados, incluir sus propiedades nutricionales e incorporar los productos pesqueros. Debatir en grupo acerca de los beneficios y las consecuencias que genera su consumo en las personas.</p> <p>Hacer una línea del tiempo que ilustre las variaciones en las técnicas para la conservación de productos pesqueros desde la antigüedad hasta la actualidad. Presentar los resultados en plenaria.</p> <p>Realizar una <i>investigación documental</i> de las características técnicas y formas de uso de los nuevos materiales que se emplean en la conservación de alimentos (materia prima, actuadores, aditivos, nuevos materiales para enlatados, empaques y embalajes). Presentar un informe ilustrado.</p> <p><i>Visitar</i> supermercados para investigar cuáles son los materiales que se usan para envasar en la actualidad, y analizar la función que cumplen en los procesos de conservación de los alimentos que contienen, poner atención en los periodos de caducidad.</p> <p>Realizar una evaluación sensorial de los efectos que producen diferentes alimentos en los potenciales consumidores en el tacto, el gusto y el olor. Presentar un informe con los resultados.</p>
<p>PREVISIÓN DEL IMPACTO AMBIENTAL DERIVADO DE LA EXTRACCIÓN, DEL USO Y DEL PROCESAMIENTO DE LOS MATERIALES</p> <p>Los problemas generados en los ecosistemas por la extracción, el uso y procesamiento de productos pesqueros.</p> <p>La previsión de impactos ambientales a partir 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>Proponer la discusión de un <i>dilema moral</i> sobre los impactos ambientales y a la salud que causa el uso de conservadores y colorantes en los alimentos.</p> <p>Llevar a cabo una técnica de procesamiento de productos pesqueros para identificar los insumos usados y los residuos que se generan en los procesos técnicos realizados. Comentar en grupo la importancia del procesamiento eficiente para la reducción de residuos, plantear alternativas que permitan el uso de los residuos para elaborar subproductos. Se sugiere indagar sobre harinas, aceites, productos farmacéuticos y abonos, entre otros.</p> <p>Ilustrar el destino de los residuos que se generan en las prácticas de procesamiento de productos pesqueros, así como sus efectos en los ecosistemas. Presentar esta información en un periódico mural donde se incluya la aplicación de las tres erres (reducción, reúso y reciclaje).</p> <p>Elaborar por equipos, en el laboratorio de tecnología, un producto a base de insumos pesqueros. Hacer un uso racional y eficiente de los insumos, analizar cuál es el impacto ambiental que generan los residuos y proponer el manejo adecuado de éstos para la elaboración de subproductos. Presentar los resultados en plenaria.</p>
3.2. ENERGÍA		
<p>FUENTES Y TIPOS DE ENERGÍA Y SU TRANSFORMACIÓN</p> <p>Las fuentes y los tipos de energía que se emplea en los procesos técnicos, y sus procesos de transformación.</p> <p>Los tipos de energía utilizada en los procesos técnicos de la preparación y conservación de productos pesqueros.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fuentes de energía. • Tipos de energía. • Transformación de energía. • Proceso técnico. 	<p>Elaborar un diagrama donde se relacionen los tipos de energía con sus usos, fuentes y tecnologías para su captación o producción, transformación, acumulación y distribución; se sugiere indagar sobre la fuerza humana, la tracción animal, el viento, la caída de agua, los generadores eléctricos y los combustibles de origen orgánico.</p> <p>Identificar en grupo los tipos de energía que se usan frecuentemente en el procesamiento de productos de pesqueros, describir cuál es la función que cumplen y las ventajas y desventajas de su uso.</p> <p>Llevar a cabo una técnica de procesamiento de productos pesqueros que permita identificar los efectos de la temperatura (frío y calor) en la transformación de los insumos; identificar el tipo de energía o energías utilizadas y la función que cumplen.</p>

TEMAS Y SUBTEMAS	CONCEPTOS RELACIONADOS	SUGERENCIAS DIDÁCTICAS
<p>FUNCIONES DE LA ENERGÍA EN LOS PROCESOS TÉCNICOS Y SU TRANSFORMACIÓN</p> <p>La función de la energía en los procesos técnicos.</p> <p>Los tipos de energía que se emplea en los procesos técnicos para la preparación y conservación de alimentos: activación de mecanismos y transformación de materiales.</p> <p>La transformación, la regulación y el control de la energía en los procesos técnicos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tipos de energía. • Insumos. • Procesos técnicos. • Conversor de energía. 	<p>Realizar un cuadro sinóptico con los tipos de energía que se utilizan en las actividades del hogar, en particular en la preparación de alimentos. ¿Cuáles son las fuentes de energía utilizadas en el hogar para la preparación de alimentos? ¿Cuál es la función de la energía en el desarrollo de los procesos técnicos? ¿Cuál es la importancia de las acciones de regulación y control de la energía que se usa en la cocción de los alimentos y en su conservación?</p> <p>Llevar a cabo un recorrido de campo para identificar fuentes y tipos de energía. Realizar 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"> • El transporte. • La iluminación. • Los aparatos electrodomésticos. • Las máquinas. <p>Identificar por equipos los diferentes tipos de energía que se utilizan en el procesamiento y la conservación de productos pesqueros. Investigar su origen y proceso de transformación hasta que es utilizada, y enfatizar los conversores que se usan. Construir una tabla para la concentración de resultados.</p> <p>Elaborar un platillo típico de la región, con base en insumos pesqueros. Registrar los cambios producidos por el calor en los materiales y los productos, así como los tiempos de cocción; comentar los resultados en grupo.</p> <p>Desarrollar en el laboratorio de tecnología procesos técnicos de prensado, desecación o molturación. Identificar la función del calor en dichos procesos técnicos.</p>
<p>PREVISIÓN DEL IMPACTO AMBIENTAL DERIVADO DEL USO DE LA ENERGÍA</p> <p>Los problemas en los ecosistemas derivados de la generación, la conversión y el uso de la energía.</p> <p>Las nuevas fuentes de energía.</p> <p>El uso eficiente de la energía en los procesos técnicos de procesamiento de productos pesqueros.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Proceso técnico. • Impacto ambiental. • Conversor de energía. 	<p><i>Investigar</i> sobre fuentes alternativas para la generación de energía y realizar un análisis comparativo acerca de su eficiencia; se sugiere energía solar y energía eólica. Presentar un reporte por escrito con los resultados.</p> <p><i>Investigar</i> por qué se recomienda reducir el consumo de energía y cuáles son las fuentes que hacen eficiente y costeable ese proceso. Mediante un concurso, elaborar carteles sobre el uso eficiente de la energía para reducir los impactos al medio ambiente. Organizar una exposición en la escuela con todos los carteles.</p> <p><i>Visitar</i> el museo interactivo de la Comisión Federal de Electricidad (http://www.cfe.gob.mx/mutec) para buscar y elaborar un listado de 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 distintos energéticos.</p> <p>Elaborar un cuadro comparativo con la descripción de las energías alternativas; reflexionar y comentar en grupo la viabilidad de algunas en el procesamiento de productos pesqueros y tomarlas en cuenta para el desarrollo del <i>proyecto</i>.</p> <p>Realizar un <i>análisis sistémico</i> sobre los generadores de viento; se sugiere el uso de un generador eólico a escala para llevar a cabo el análisis correspondiente. Analizar en el proceso la importancia del uso de energías alternativas para el desarrollo de procesos productivos con base en el desarrollo sustentable.</p> <p>Construir sistemas alternativos para la preparación o conservación de alimentos; se sugiere la construcción de un horno o deshidratador solar como parte del desarrollo del <i>proyecto</i> de producción artesanal.</p>

TEMAS Y SUBTEMAS	CONCEPTOS RELACIONADOS	SUGERENCIAS DIDÁCTICAS
<p>LOS MATERIALES Y LA ENERGÍA EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS TÉCNICOS, Y EL TRABAJO POR PROYECTOS EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS</p> <p>La selección de materiales y energía para el desarrollo del proyecto: uso eficiente y pertinente en los procesos técnicos para el procesamiento de productos pesqueros.</p> <p>El trabajo por proyectos para el procesamiento de productos pesqueros.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Resolución de problemas. • Proyecto técnico. • Procesos productivos. 	<p>Caracterizar problemas técnicos que se detecten en los procesos desarrollados en el laboratorio de tecnología y proponer alternativas de solución; se sugiere elaborar un boceto con alternativas de solución para el uso de nuevos embalajes o envasados de alimentos.</p> <p>Seleccionar los materiales y los recursos energéticos para el desarrollo del <i>proyecto</i> de producción artesanal de procesamiento de productos pesqueros.</p> <p>Definir el presupuesto para el desarrollo del <i>proyecto</i> de procesamiento de productos pesqueros:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Costo de insumos. • Instrumentos incorporados. • Mano de obra. • Materiales. <p>Desarrollar el <i>proyecto</i> de producción artesanal de procesamiento de productos pesqueros.</p>

BLOQUE IV. COMUNICACIÓN Y REPRESENTACIÓN TÉCNICA

En este bloque se analiza la importancia del lenguaje y de la representación en las creaciones y los procesos técnicos como medio para comunicar alternativas de solución. Se enfatiza 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 su transferencia en los contextos de reproducción de las técnicas, del diseño y 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 diferentes formas de representación técnica para el registro y la transferencia de la información.
- Utilizan distintos 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 de la comunicación en el procesamiento de productos pesqueros.

Los medios de comunicación técnica:

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

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

Comunicar un mismo mensaje empleando diferentes medios. Reflexionar en grupo sobre la importancia de contar con un lenguaje común que posibilite la comunicación.

Llevar a clase recetas, libros de cocina y tablas de información nutricional, entre otros, y analizar por equipos su importancia como medios de comunicación técnica para la transmisión de conocimientos sobre los alimentos.

Representar gráficamente y por equipos un procedimiento para la preparación de algún alimento con base en insumos pesqueros. Intercambiar entre equipos sus representaciones (manuales, recetas e instructivos, entre otros) y llevar a cabo el procedimiento descrito en el laboratorio de tecnología.

LA REPRESENTACIÓN TÉCNICA A LO LARGO DE LA HISTORIA

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

La importancia de la representación para el diseño y la mejora de procesos y productos.

- Representación técnica.
- Información técnica.

Realizar una *investigación documental* sobre la utilidad de la representación técnica en las civilizaciones antiguas. Con base en los resultados realizar un periódico mural con las diversas representaciones de la alimentación en diferentes culturas y épocas desde la antigüedad hasta la actualidad.

Analizar un código prehispánico donde se muestren representaciones gráficas de la alimentación. Representar un proceso técnico de preparación de alimentos mediante pictogramas o dibujos.

Llevar a cabo la lectura de etiquetas de productos pesqueros envasados con el fin de identificar sus aspectos nutrimentales: proteínas, minerales, vitaminas, grasas, contenidos de omega-3 presentes en el producto y su importancia en la salud del ser humano.

TEMAS Y SUBTEMAS	CONCEPTOS RELACIONADOS	SUGERENCIAS DIDÁCTICAS
<p>Las funciones de la representación técnica:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para la transmisión de los conocimientos técnicos. • Para la reproducción de técnicas y procesos. • Dar a conocer la operación de los productos. • El diseño de procesos y productos. 		<p>Elaborar un esquema para identificar las diferentes formas de comunicación y de representación técnica utilizadas en el procesamiento de productos pesqueros y relacionarlas con su función: instructivos, etiquetas con propiedades nutrimentales, recetas o manuales para la preparación de alimentos, dibujos y señalizaciones entre otros. Reconocer qué tipo de información se comunica y con qué objetivos.</p> <p>Socializar una receta inédita, señalando los ingredientes, e implementando una simbología que represente los pasos del proceso técnico que se requieren para su elaboración. Presentarla en plenaria.</p>
<p>LINGÜAJES Y REPRESENTACIÓN TÉCNICA</p> <p>El uso de lenguajes para la representación y comunicación técnica en los procesos técnicos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comunicación técnica. • Lenguaje técnico. • Códigos técnicos. 	<p><i>Visitar</i> un establecimiento, una fábrica, un taller o una industria donde se procesen productos pesqueros, observar la simbología que hay en el lugar. <i>Entrevistar</i> a una persona que labore en el lugar para conocer el lenguaje o los códigos que se utilizan en el desarrollo de su actividad. Elaborar un reporte y presentarlo en plenaria; comentar en grupo acerca de la función e importancia de la comunicación y el lenguaje técnico en el desarrollo de los procesos productivos.</p> <p>Reproducir una técnica para el procesamiento de productos pesqueros que permita usar y poner en práctica el lenguaje técnico del énfasis de campo; por ejemplo: asar, hervir, cocer, freír, acitronar, baño maría, sazonar, sancochar, desecar, salar, ensilar, empanizar, embutir, filetear, cocer al vapor, escaldar, ahumar, encurtir, esterilizar y envasar, entre otros.</p>
<p>EL LENGUAJE Y LA REPRESENTACIÓN TÉCNICA EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS TÉCNICOS, Y EL TRABAJO POR PROYECTOS EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS</p> <p>Los conocimientos y la información técnica como insumos para la resolución de problemas.</p> <p>El trabajo por proyectos para el procesamiento de productos pesqueros.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comunicación técnica. • Representación técnica. • Resolución de problemas. • Proyecto técnico. • Procesos productivos. 	<p>Identificar y caracterizar un problema técnico del énfasis de campo. Proponer en equipos posibles alternativas de solución. Hacer uso de la representación y la comunicación técnica como medios para ejemplificar la resolución del problema.</p> <p>Comunicar los resultados de su propuesta de solución, considerando la identificación del problema, la alternativa elegida, el boceto y la realización del mismo.</p> <p>Proponer la integración de contenidos para el desarrollo del <i>proyecto</i> de producción artesanal de procesamiento de productos pesqueros.</p>

BLOQUE V. PROYECTO DE PRODUCCIÓN ARTESANAL

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

El proyecto representa una oportunidad para promover la creatividad e iniciativa de los alumnos, por lo que se sugiere que éste se relacione con su contexto, sus intereses y necesidades. Se propone la reproducción de un proceso técnico que integre los contenidos de los bloques anteriores, solucione 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 producción artesanal orientado a la satisfacción de necesidades e intereses.
2. Planificar los insumos y medios técnicos para la ejecución del proyecto.
3. Representar gráficamente el proyecto de producción artesanal y el proceso a seguir para llevarlo a cabo.
4. Elaborar un producto o desarrollar un proceso técnico cercano a su vida cotidiana como parte del proyecto de producción artesanal.
5. Evaluar el proyecto de producción artesanal y comunicar los resultados.

APRENDIZAJES ESPERADOS

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

TEMAS Y SUBTEMAS

CONCEPTOS RELACIONADOS

SUGERENCIAS DIDÁCTICAS

5. PROYECTO DE PRODUCCIÓN ARTESANAL

5.1. EL PROYECTO COMO ESTRATEGIA DE TRABAJO EN TECNOLOGÍA

PROCESOS PRODUCTIVOS ARTESANALES

Los procesos productivos artesanales y sus características:

- El sistema técnico persona-producto.
- La intervención del ser humano en cada fase del proceso.

- Procesos productivos.
- Procesos artesanales.

Ejemplificar, mediante una *lluvia de ideas*, diferentes procesos productivos artesanales. Elaborar un esquema que permita caracterizarlos.

Representar gráficamente un proceso técnico de carácter artesanal, incorporar el sistema técnico persona-producto y la intervención del ser humano en cada fase del proceso.

LOS PROYECTOS EN TECNOLOGÍA

El proyecto de producción artesanal para el procesamiento de productos pesqueros.

- Proyecto técnico.
- Alternativas de solución.

Conocer los propósitos y las fases de un *proyecto* de producción artesanal para ejecutarlo como alternativa de solución en la satisfacción de necesidades e intereses.

Identificar y caracterizar problemas técnicos relacionados con el énfasis de campo, como punto de partida para el desarrollo del *proyecto*.

Desarrollar el *proyecto* de producción artesanal de procesamiento de productos pesqueros.

Elaborar un cronograma de acciones para la ejecución y el seguimiento del *proyecto*.

Realizar el registro en un diario de acciones.

TEMAS Y SUBTEMAS	CONCEPTOS RELACIONADOS	SUGERENCIAS DIDÁCTICAS
5.2. EL PROYECTO DE PRODUCCIÓN ARTESANAL		
<p>ACERCAMIENTO AL TRABAJO POR PROYECTOS: FASES DEL PROYECTO DE PRODUCCIÓN ARTESANAL</p> <p>Las fases del proyecto de producción artesanal de procesamiento de productos pesqueros.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Procesos productivos. • Fases del proyecto técnico. 	<p>Ejecutar el <i>proyecto</i> de producción artesanal de procesamiento de productos pesqueros, considerando los siguientes elementos, que el profesor puede modificar de acuerdo con su pertinencia y experiencia en el laboratorio de tecnología:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las necesidades y los intereses individuales, comunitarios y sociales para el desarrollo del proyecto. • Identificación y delimitación del tema o problema. • Recolección, búsqueda 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 del informe y comunicación de los resultados. <p>Realizar una evaluación de los <i>proyectos</i> considerando su pertinencia a partir del contexto, así como de 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 productivos. 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 de producción industrial se pretende profundizar en el significado y aplicación del diseño en la elaboración de productos.

Descripción, propósitos y aprendizajes por bloque

SEGUNDO GRADO

BLOQUE I. 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 y los 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 útiles según los requerimientos propuestos.

En la actualidad 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 se orienta a la satisfacción de necesidades e intereses sociales. Es importante enfatizar que los conocimientos científicos se resignifican en las creaciones técnicas, además de que optimizan el diseño, la función y la operación de productos, medios y sistemas técnicos. También se propicia el reconocimiento de las finalidades 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 conocimiento 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 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. TECNOLOGÍA Y SU RELACIÓN CON OTRAS ÁREAS DE CONOCIMIENTO

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

La alimentación como práctica social para la satisfacción de necesidades e intereses.

Los conocimientos técnicos y su uso en el procesamiento de alimentos.

El procesamiento de productos pesqueros en México: costumbres y tradiciones.

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

Llevar a cabo una *entrevista* con los artesanos y abuelos a partir del siguiente guión de preguntas: ¿qué insumos usan o usaban?, ¿cuáles son los instrumentos y herramientas que utilizan o utilizaban? y ¿qué técnicas emplean o empleaban para el procesamiento de los alimentos?, con el fin de que permitan analizar y valorar la importancia y utilidad de los conocimientos técnicos tradicionales relacionados con la preparación de alimentos en su contexto y de acuerdo con sus costumbres y tradiciones.

Realizar un *análisis comparado* de una conserva elaborada de forma artesanal respecto a una procesada industrialmente. Identificar cuáles son los conocimientos que se ponen en práctica en ambos procesos.

Realizar una *investigación documental* sobre los orígenes del proceso de enlatado y comentar en grupo sus impactos en las costumbres de las personas.

Reproducir técnicas para la preparación de productos pesqueros en forma artesanal a partir de una receta tradicional, y compararlos con la puesta en práctica de algún proceso técnico industrial. Elaborar un cuadro donde se comparen las acciones, los medios y los insumos utilizados en ambos procesos.

TEMAS Y SUBTEMAS	CONCEPTOS RELACIONADOS	SUGERENCIAS DIDÁCTICAS
<p>RELACIÓN DE LA TECNOLOGÍA CON LAS CIENCIAS NATURALES Y SOCIALES: LA RESIGNIFICACIÓN Y EL USO DE LOS CONOCIMIENTOS</p> <p>La producción de conocimientos en las ciencias naturales y sociales, y su uso e impacto en el campo de los alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La importancia de factores y procesos biológicos y químicos en el procesamiento de productos pesqueros. • Nuevas técnicas para la conservación de alimentos industriales: la desecación por congelación, la congelación superficial con nitrógeno líquido, instalaciones frigoríficas por compresión, cámaras y túneles de refrigeración, frío criogénico y técnicas de envasado con gases protectores. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ciencias naturales. • Ciencias sociales. • Creaciones técnicas. • Avance de las ciencias. • Cambio técnico. 	<p>Elaborar un listado de los alimentos de origen marino y las técnicas para su conservación. Debatir en grupo la importancia de las técnicas para la conservación de productos alimenticios.</p> <p>Realizar prácticas para el conocimiento de las características organolépticas de diferentes productos pesqueros.</p> <p>Llevar a cabo una <i>investigación documental</i> sobre los principales componentes del pescado: proteínas, lípidos, agua, grasas, minerales y vitaminas, entre otros, así como el papel que juegan los microorganismos como las bacterias y los hongos, las enzimas y el oxígeno en su conservación.</p> <p>Identificar las aportaciones de las ciencias naturales y sociales en el procesamiento de productos pesqueros, y describirlos en un cuadro. Reflexionar en grupo acerca de la relación indisoluble y fundamental que existe entre la tecnología y las ciencias.</p> <p><i>Visitar</i> una fábrica donde se procesen alimentos pesqueros para observar el funcionamiento y cómo se distribuyen las áreas. <i>Entrevistar</i> al personal administrativo para conocer la estructura, la organización y la función que realiza cada área. Con la información recabada realizar un diagrama de flujo que represente la organización técnica del trabajo de la fábrica. Reflexionar en grupo acerca de las aportaciones de las ciencias sociales a la tecnología.</p>
<p>LA RESIGNIFICACIÓN Y EL USO DE LOS CONOCIMIENTOS PARA LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS, Y EL TRABAJO POR PROYECTOS EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS</p> <p>El uso de los conocimientos de las ciencias para la resolución de problemas.</p> <p>El proyecto de producción industrial de procesamiento de productos pesqueros.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Resolución de problemas. • Proyecto técnico. • Procesos productivos. 	<p>Analizar en equipos los conocimientos científicos que impactan en los procesos productivos, y argumentar cómo los avances de la tecnología permiten mejorar los procesos productivos de la industria pesquera.</p> <p>Elaborar un listado con los diferentes problemas que acontecen en la industria pesquera y de los alimentos en México. Proponer por equipos, mediante <i>lluvia de ideas</i> y a manera de hipótesis, alternativas de solución.</p> <p>Identificar, caracterizar y resolver un problema técnico derivado del procesamiento de productos pesqueros. Proponer una reflexión sobre los conocimientos (tecnológicos, científicos o sociales) que se utilizan para resolverlo.</p> <p>Realizar un esquema general del <i>proyecto</i> de producción industrial a desarrollar y proponer las fuentes de información y su procesamiento para ejecutarlo, con el fin de satisfacer necesidades e intereses en el hogar, la escuela o la comunidad.</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 permitirá identificar la influencia de los factores contextuales en las creaciones técnicas, y analizar cómo las técnicas constituyen la respuesta a las necesidades apremiantes de un tiempo y contexto determinados.

También se propone analizar la operación de las herramientas y máquinas en correspondencia con sus funciones y materiales sobre los que actúa, 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 sistémico de objetos y procesos técnicos, con la intención de comprender las características contextuales que influyen en el cambio técnico, tomando en cuenta 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 con profundidad la delegación de funciones en diversos grados de complejidad mediante la exposición de diversos 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 diferentes alternativas de solución 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 alternativas de solución 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.

La alimentación como necesidad básica de los seres humanos:

- El crecimiento de la población y el aumento en la producción y demanda de alimentos.
- La mejora en la alimentación a partir de nuevos productos.

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

Identificar y clasificar en grupo, por medio de recortes de revista o fotografías, las necesidades básicas de los seres humanos (alimentación, abrigo, vivienda, esparcimiento, afecto, salud, educación, comunicación, transporte y seguridad, entre otras). Ubicar las necesidades con las tecnologías que permiten satisfacerlas. Elaborar un cartel y presentarlo al grupo.

Diseñar y realizar un *proyecto* que permita la satisfacción de necesidades alimenticias vinculadas con su entorno familiar o escolar, que tome en cuenta la necesidad, el costo, las condiciones de higiene y las propiedades alimentarias para la promoción de hábitos sanos.

Identificar los diferentes tipos de atún que se ofertan en las tiendas o supermercados, elaborar una lista y, en equipos, analizar por qué existen grandes variedades del mismo producto, por qué surgen y qué necesidades satisfacen. Presentar sus resultados en plenaria. Reflexionar y comentar en grupo acerca de las motivaciones sociales que propician el desarrollo técnico.

TEMAS Y SUBTEMAS	CONCEPTOS RELACIONADOS	SUGERENCIAS DIDÁCTICAS
<p>CAMBIOS TÉCNICOS, ARTICULACIÓN DE TÉCNICAS Y SU INFLUENCIA EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS</p> <p>Los cambios en los procesos técnicos operados en el procesamiento de productos pesqueros.</p> <p>El cambio en las técnicas para la preparación de alimentos: de los alimentos tradicionales a los industrializados.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cambio técnico. • Procesos técnicos. 	<p><i>Visitar</i> una fábrica de alimentos o granja piscícola para observar y analizar los procesos productivos que se desarrollan. Ubicar el papel de los trabajadores en el proceso, el de las máquinas e instrumentos, y los cambios operados en los últimos años. Indagar acerca de las nuevas prácticas que desarrollan. Entrevistar a algún trabajador para ubicar la importancia del cambio técnico en los procesos productivos y cómo ello posibilita la satisfacción de necesidades de la población local. Redactar un informe técnico de las actividades observadas y presentarlo en un periódico mural.</p> <p><i>Entrevistar</i> a un profesionalista en tecnología de los alimentos y ubicar, de acuerdo con su experiencia, cuáles son los principales cambios técnicos operados en esa profesión; se sugiere grabar la entrevista en cualquier formato para presentarla al grupo.</p> <p>Elaborar un diagrama de los procesos de cambio en la alimentación a lo largo del tiempo: desde la comida tradicional hasta la comida procesada industrialmente y de fácil preparación. Reproducir en el laboratorio de tecnología una técnica donde se pongan en práctica estos aspectos.</p> <p>Elaborar individualmente una receta de acuerdo con las tradiciones culinarias del contexto. Imaginar qué sucedería si esa receta se procesara industrialmente: ¿qué aspectos técnicos deberían implementarse? Realizar una valoración en grupo respecto a los alimentos procesados industrialmente.</p>
<p>LAS IMPLICACIONES DE LA TÉCNICA EN LA CULTURA Y LA SOCIEDAD</p> <p>El papel de la técnica en la transformación de las costumbres y tradiciones de la comunidad:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El saber técnico y el cambio en la cultura. • 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>Evaluar en grupo las recetas del subtema anterior, elegir la mejor propuesta y llevarla a cabo en el laboratorio de tecnología.</p> <p>Dibujar los diferentes artefactos que se utilizan para el procesamiento de productos pesqueros (por ejemplo, equipos industriales de refrigeración y hornos, entre otros). Realizar un <i>análisis sistémico y funcional</i> de alguno de éstos, ubicar cómo han impactado las formas de vivir y las costumbres del ser humano, y cómo se han adecuando para la satisfacción de sus necesidades.</p> <p>Realizar una reseña de las ventajas y desventajas de las formas de alimentación actual (comida rápida, por ejemplo) y cómo modifica los hábitos alimentarios de la población y su impacto en la salud.</p>
<p>LOS LÍMITES Y LAS POSIBILIDADES DE LOS SISTEMAS TÉCNICOS PARA EL DESARROLLO SOCIAL</p> <p>Los sistemas técnicos en el desarrollo social, natural, cultural y económico-productivo.</p> <p>Las tecnologías de la alimentación y su importancia para el desarrollo social.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sistemas técnicos. • Formas de vida. • Desarrollo social. • Calidad de vida. 	<p>Representar gráficamente un sistema técnico que ilustre las tecnologías de los alimentos, en particular el procesamiento de productos pesqueros. Presentar los trabajos realizados en plenaria.</p> <p>Realizar una <i>investigación documental</i> sobre los aditivos y el riesgo tóxico en productos pesqueros. Con base en la información organizar un debate en grupo.</p> <p>Debatir en grupo los beneficios y posibles riesgos del uso de conservadores industriales utilizados en el procesamiento de productos pesqueros.</p>

TEMAS Y SUBTEMAS	CONCEPTOS RELACIONADOS	SUGERENCIAS DIDÁCTICAS
		<p><i>Investigar</i> cuáles son las enfermedades relacionadas con la ingesta de productos pesqueros y valorar en grupo las repercusiones de las tecnologías de la alimentación y sus efectos, con el fin de evitar problemas de salud relacionados con el consumo de alimentos contaminados (por cuestiones microbianas, químicas, biológicas y orgánicas, entre otras). Proponer posibles alternativas de solución para desarrollarlas en el laboratorio de tecnología. Difundir el trabajo mediante la elaboración de carteles.</p>
<p>LA SOCIEDAD TECNOLÓGICA ACTUAL Y 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> <p>Las técnicas empleadas por la ingeniería genética en el campo de los alimentos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Técnica. • Sociedad. • Tecnoutopías. • Técnica-ficción. 	<p>Leer un fragmento de los libros <i>Un mundo feliz</i>, de Aldous Huxley, y <i>Veinte mil leguas de viaje submarino</i>, de Julio Verne, para 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 individuales de los consumidores del futuro. Incluir productos pesqueros.</p> <p><i>Investigar</i> las innovaciones en la alimentación de los astronautas. Presentar un informe ilustrado.</p> <p>Elaborar, de manera escrita o gráfica, un cuento de “técnica-ficción”. Considerar los problemas de alimentación que se enfrentarán en el mundo a futuro, los posibles peligros para la salud de las personas y el ambiente.</p> <p>Debatir a partir de un <i>dilema moral</i> relacionado con la alimentación y la presencia de metales pesados en productos de origen marino, y los riesgos en la salud por su consumo, así como para el ambiente.</p>
<p>EL CAMBIO TÉCNICO EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y EL TRABAJO POR PROYECTOS EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS</p> <p>Los antecedentes y consecuentes del cambio técnico:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El cambio técnico en la vida cotidiana y en los procesos productivos. • Los cambios técnicos que mejoran las prácticas de procesamiento de productos pesqueros. <p>El trabajo por proyectos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cambio técnico. • Necesidades e intereses sociales. • Resolución de problemas. • Proyecto técnico. • Procesos productivos. 	<p>Realizar un <i>análisis sistémico</i> de un proceso productivo artesanal e industrial. Ubicar los cambios técnicos generados.</p> <p>Elaborar gráficamente la reconstrucción del surgimiento, la evolución histórica y el cambio técnico de una herramienta o máquina que se emplee en el procesamiento y la industrialización de productos pesqueros.</p> <p>Diseñar e innovar con la computadora una herramienta que permita mejorar los procesos técnicos de preparación de alimentos, se sugiere la adaptación o rediseño de instrumentos y herramientas que se usen en el énfasis de campo, y con base en las necesidades de su entorno inmediato.</p> <p>Desarrollar el <i>proyecto</i> de producción industrial de procesamiento de productos pesqueros, para satisfacer las necesidades del contexto.</p> <p>Discutir en grupo la importancia del diseño de cubiertas, bodegas y equipos para la conservación del pescado.</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 y el deterioro ambiental, como son: la pérdida de la biodiversidad, la contaminación, el cambio climático y diversas 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 fase del proceso técnico.

El principio precautorio se señala como el criterio formativo esencial en los procesos de diseño, en la extracción de materiales, la generación y el uso de energía, y la 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; la generación y utilización de energía no contaminante; la elaboración y el uso de productos de bajo impacto ambiental; el reúso y el 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 sobre 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 que se generan como consecuencia del cambio técnico en la industria pesquera y de alimentos.

Los impactos ambientales generados en los procesos técnicos de procesamiento de productos pesqueros.

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

Analizar las implicaciones sociales, económicas, ambientales y de salud que involucran los avances tecnológicos, a partir de las preguntas generadoras: ¿cuál es el principal problema ambiental/social/cultural en el lugar donde vivo?, ¿cómo podemos minimizarlo?, ¿cuáles son los impactos que ocasionan la industria de los alimentos y la pesquera (productividad, agotamiento de recursos)? Presentación oral de los resultados obtenidos y posibles diseños de solución.

Investigar acerca de las metodologías alternativas para la industrialización de productos pesqueros. Presentar un reporte por escrito donde se describan.

Realizar un ensayo sobre las consecuencias ecológicas y para la salud humana debido a la contaminación de productos pesqueros; se sugiere indagar las medidas de sanidad en establecimientos o granjas acuícolas o piscícolas.

Elaborar una gráfica de los principales productos pesqueros en México; particularizar según la región. Enunciar los beneficios de éstos a las economías locales.

Desarrollar una práctica de procesamiento de productos pesqueros que incorpore técnicas alternativas para la disminución de impactos en la naturaleza.

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

Los impactos que se producen por la extracción y transformación de insumos en los procesos técnicos:

- Alteración en los ecosistemas.
- Extracción.
- Transformación.
- Desechos.
- Sistema técnico.

Proponer alternativas de solución para reducir los niveles de alteración provocados al ambiente por la operación de sistemas técnicos de la industria pesquera, mediante la elaboración de carteles.

Investigar los procesos técnicos desarrollados por la industria pesquera que no dañan o no agotan los recursos. Presentar los resultados al grupo.

TEMAS Y SUBTEMAS	CONCEPTOS RELACIONADOS	SUGERENCIAS DIDÁCTICAS
<ul style="list-style-type: none"> • De obtención de insumos. • De transformación para la preparación, conservación e industrialización de productos pesqueros. • En los desechos y los residuos producidos. 		<p>Llevar a cabo un proceso de preparación de productos pesqueros en el laboratorio de tecnología. Una vez que terminen la actividad realizar un diagrama de flujo de cada fase, identificar las alteraciones frecuentes debido a la operación de sistemas técnicos; por ejemplo, desde la obtención de la materia prima en el proceso de pesca, su transformación para la conservación, preparación o industrialización, hasta el desecho de residuos generados tras la obtención del producto.</p>
<p>EL PAPEL DE LA TÉCNICA EN LA CONSERVACIÓN Y EL CUIDADO DE LA NATURALEZA</p> <p>La previsión de impactos a partir de nuevas técnicas en el procesamiento de productos pesqueros:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los nuevos envases para la conservación de alimentos. <p>La explotación racional de los recursos pesqueros en México.</p> <p>La industria pesquera y de los alimentos para el desarrollo sustentable.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Principio precautorio. • Técnica. • Preservación. • Conservación. • Impacto ambiental. 	<p>Identificar la importancia de las técnicas de producción sustentable de productos pesqueros para la conservación y el cuidado de la naturaleza. Ilustrarlas con recortes de periódico o fotografías.</p> <p>Escribir un ensayo con base en la siguiente interrogante: ¿cuál es la importancia de la industria pesquera en México y su relación con la industria de los alimentos?</p> <p>Realizar una <i>investigación bibliográfica</i> sobre las vedas programadas y establecidas de las diferentes especies marinas aptas para el consumo humano. Presentar un informe con los resultados.</p> <p><i>Visitar</i> una planta procesadora de camarón, atún, jaiba, pescado y calamar, con el fin de ubicar los procesos productivos para el procesamiento de productos provenientes del mar. Indagar acerca de las formas de producción que previenen impactos ambientales no deseados. Presentar un informe al respecto.</p>
<p>LA TÉCNICA, LA SOCIEDAD DEL RIESGO Y EL PRINCIPIO PRECAUTORIO</p> <p>Las nociones que se tienen sobre la sociedad del riesgo.</p> <p>La técnica en la salud y seguridad de las personas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Previsión de riesgos y seguridad en el laboratorio de tecnología de procesamiento de productos pesqueros. <p>Los riesgos en la salud por el consumo de alimentos contaminados.</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>Seleccionar notas periodísticas que traten problemas a niveles mundial, regional y local, relacionados con aspectos sociales, de la salud o con el medio ambiente del énfasis de campo, que representan un riesgo o peligro para las personas. Reflexionar acerca de las circunstancias que los han generado y proponer posibles alternativas de solución.</p> <p><i>Investigar</i>, por equipos, qué es el principio precautorio, comentar qué es, por qué, cuándo y cómo surge, así como su importancia en la prevención de deterioro ambiental; presentar un reporte por equipo.</p> <p>Representar gráficamente las normas de seguridad e higiene a seguir en el procesamiento de productos pesqueros en el laboratorio de tecnología. Proponer en equipo las medidas de seguridad básicas a seguir.</p> <p>Discutir un <i>dilema moral</i> acerca del consumo de alimentos contaminados y sus implicaciones en la salud de las personas; se sugiere indagar sobre la presencia de biotoxinas marinas, o el impacto de lubricantes y combustibles en los ecosistemas marinos.</p> <p>Llevar a cabo una práctica de industrialización de productos pesqueros y evaluar los obtenidos, así como los riesgos en su elaboración.</p>

TEMAS Y SUBTEMAS	CONCEPTOS RELACIONADOS	SUGERENCIAS DIDÁCTICAS
<p>EL PRINCIPIO PRECAUTORIO EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y EL TRABAJO POR PROYECTOS EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS</p> <p>El principio precautorio en el procesamiento de productos pesqueros para evitar daños sociales, ambientales y a la salud.</p> <p>El trabajo por proyectos.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Principio precautorio. • Resolución de problemas. • Proyecto técnico. • Problema ambiental. • Procesos productivos. 	<p><i>Investigar</i>, por equipos: ¿por qué es necesaria la conservación de alimentos?, ¿qué repercusiones y riesgos tendría en la salud del ser humano el consumir alimentos descompuestos?, ¿qué hacían las culturas prehispánicas para conservar sus alimentos? Exponer los resultados en plenaria.</p> <p>Discutir en grupo los problemas y las alternativas de solución para el manejo de pescado durante la distribución.</p> <p>Elaborar un programa alimentario tomando en cuenta los principios precautorios necesarios en su procesamiento (higiene, fecha de consumo, esterilización), con base en las técnicas revisadas en los subtemas anteriores y siguiendo las medidas de higiene y seguridad necesarias.</p> <p>Elaborar un cartel sobre los principios precautorios a seguir para el procesamiento de productos pesqueros.</p> <p>Desarrollar el <i>proyecto</i> de producción industrial de procesamiento de productos pesqueros, a partir de los temas que se abordaron en el bloque.</p>

BLOQUE IV. PLANIFICACIÓN Y ORGANIZACIÓN TÉCNICA

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

Se propone el diagnóstico de los recursos con los que cuenta la comunidad, la identificación de problemas ligados a las necesidades y los intereses, y el planteamiento de alternativas, entre otros, 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, mismas que 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 y los intereses sociales, y 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 de los contextos 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, tomando en cuenta 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 ejecución 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.
- Planifican y organizan acciones, medios técnicos e insumos para el desarrollo de procesos técnicos.

TEMAS Y SUBTEMAS

CONCEPTOS RELACIONADOS

SUGERENCIAS DIDÁCTICAS

4. PLANIFICACIÓN Y ORGANIZACIÓN TÉCNICA

LA GESTIÓN EN LOS SISTEMAS TÉCNICOS

El diagnóstico de necesidades en la comunidad: la alimentación.

La industria alimentaria para la satisfacción de necesidades e intereses sociales:

- El ciclo de vida de los productos.
- La disminución del tiempo dedicado a la preparación de alimentos.
- La producción de nuevos envases y embalajes.
- Los productos alimentarios según las nuevas necesidades de la sociedad.

La alimentación y su incidencia en la calidad de vida y el bienestar social de los consumidores.

- Gestión técnica.
- Diagnóstico de necesidades sociales.
- Organización técnica.
- Calidad de vida.

Elaborar, por equipos, guiones de observación y cuestionarios para el diagnóstico de necesidades en la comunidad, ya sea en situaciones cotidianas o simuladas. Planificar el trabajo de campo para la aplicación de cuestionarios a miembros de la comunidad y la observación.

Elaborar un programa de alimentación personal o comunitaria que considere los resultados arrojados por el diagnóstico de necesidades. Presentar en plenaria. Definir los costos del producto final, la inversión en insumos y mano de obra, y el sistema al que está sometido el producto para el control de calidad.

Analizar en grupo el proceso de elaboración de un producto pesquero. Planificar las acciones estratégicas, instrumentales y de control necesarias para procesarlo.

Reproducir un proceso técnico para la industrialización de productos pesqueros. Proponer el diseño para su envasado y embalaje.

Entrevistar a un padre o una madre de familia sobre las formas de alimentación que tenían cuando eran niños: ¿qué alimentos ingerían?, ¿cómo los preparaban?, ¿qué hacían para conservarlos? Visualizar cómo han cambiado las necesidades y demandas de alimentación, y su incidencia en la calidad de vida de los consumidores.

TEMAS Y SUBTEMAS	CONCEPTOS RELACIONADOS	SUGERENCIAS DIDÁCTICAS
<p>LA PLANIFICACIÓN Y LA ORGANIZACIÓN DE LOS PROCESOS TÉCNICOS</p> <p>La planificación de los procesos técnicos para el procesamiento de productos pesqueros:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La organización y administración del proceso. • Las herramientas y máquinas a emplear. • Los insumos: materiales y energía. • La ejecución y el control del proceso técnico. • La evaluación y el control de calidad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Planificación técnica. • Organización técnica. • Ejecución. • Control de procesos productivos. 	<p>Elaborar gráficamente la planificación de las tareas para el procesamiento de productos pesqueros:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organización de costos. • Administración de recursos. • Cronograma de actividades. • Gestión institucional. <p>Diseñar, preparar y conservar un producto con base en una receta de bajo costo y con insumos pesqueros que se producen en la comunidad. Gestionar, ante las instancias correspondientes, la promoción y venta del producto.</p> <p>Proponer la evaluación de los productos elaborados en el laboratorio de tecnología, con el fin de realizar el control de calidad correspondiente.</p>
<p>LA NORMATIVIDAD, LA SEGURIDAD Y LA HIGIENE EN LOS PROCESOS TÉCNICOS</p> <p>Las normas oficiales mexicanas (NOM) en los procesos de higiene y sanidad en la preparación de alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los reglamentos en materia de control sanitario de actividades, establecimientos, productos y servicios. • El control de calidad en los productos pesqueros. <p>El análisis de riesgos y control de puntos críticos en plantas industriales procesadoras de productos de la pesca.</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 resalten la normatividad, la seguridad y la higiene en los procesos desplegados en el énfasis de campo, mediante la representación de bocetos, croquis, dibujos, maquetas y gráficos, entre otros, y comunicarlos al grupo.</p> <p>Promover la cultura de la prevención para reducir la incidencia de accidentes en el laboratorio de tecnología de procesamiento de productos pesqueros.</p> <p><i>Investigar</i> en Internet las normas oficiales para la preparación de alimentos: del personal, de los alimentos, de los establecimientos y de las industrias, así como de los procesos de control de calidad y sanitario para la obtención, conservación e industrialización de productos pesqueros. Presentar al grupo, por equipos, la información recabada.</p> <p>Desarrollar una práctica culinaria, siguiendo las NOM definidas en el campo de los alimentos. Se sugiere la revisión de la NOM 128.</p> <p>Representar gráficamente el impacto a la salud y la naturaleza derivados de los procesos que no cumplen con las normas y los reglamentos sanitarios vigentes para el procesamiento de productos pesqueros.</p>
<p>LA PLANIFICACIÓN Y LA ORGANIZACIÓN EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS TÉCNICOS, Y EL TRABAJO POR PROYECTOS EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS</p> <p>Los procesos de planificación y organización para la resolución de problemas en el procesamiento de productos pesqueros.</p> <p>El trabajo por proyectos en los procesos productivos para el procesamiento de productos pesqueros.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Planificación. • Gestión. • Resolución de problemas. • Proyecto técnico. • Procesos productivos. 	<p>Planificar las tareas para el desarrollo del <i>proyecto</i> de producción industrial de procesamiento de productos pesqueros.</p> <p>Realizar una <i>investigación documental</i> acerca de la importancia regional y local de los procesos productivos de la industria de los alimentos: en la generación de empleos, el aumento de la productividad, el bienestar económico y social, y el desarrollo integral de la región, entre otros. Verificar su utilidad en la satisfacción de necesidades básicas y en la mejora de las condiciones de vida del ser humano.</p> <p>Desarrollar el <i>proyecto</i> de producción industrial de procesamiento de productos pesqueros. Investigar el presupuesto para su desarrollo con base en los temas vistos en el bloque; se sugiere planificar, organizar y desarrollar una planta procesadora de alimentos como parte del proyecto.</p>

BLOQUE V. PROYECTO DE DISEÑO

En este bloque se incorporan los temas del diseño y de la gestión para el desarrollo de proyectos de producción industrial. Se pretende el reconocimiento de los elementos contextuales de la comunidad, mismos 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 donde es posible proponer diversas alternativas de solución.

En este bloque 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 destacan los procesos de producción industrial, cuya principal característica 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.

Para el desarrollo de las actividades de este bloque el análisis de los procesos industriales puede verse limitado por la falta de infraestructura en los planteles escolares, por lo que se promueve el uso de la modelación, 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; además, deberán ponerse de manifiesto 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 producción industrial.
2. Elaborar y mejorar un producto o proceso cercano a su vida cotidiana, tomando en cuenta los riesgos y las 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 producción industrial.
- Ejecutan las fases del proceso de diseño para la realización del proyecto de producción industrial.
- Evalúan el proyecto de producción industrial para proponer mejoras.

TEMAS Y SUBTEMAS

CONCEPTOS RELACIONADOS

SUGERENCIAS DIDÁCTICAS

5. PROYECTO DE DISEÑO

5.1. CARACTERÍSTICAS DEL PROYECTO DE DISEÑO

<p>PROCESOS PRODUCTIVOS INDUSTRIALES</p> <p>Los cambios en la organización técnica del trabajo: de los procesos artesanales a los procesos productivos industriales.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sistema máquina-producto. • Procesos productivos industriales. • Planeación. • Gestión. 	<p>Representar gráficamente las fases de un proceso productivo de carácter industrial.</p>
<p>DISEÑO, ERGONOMÍA Y ESTÉTICA EN EL DESARROLLO DE LOS PROYECTOS</p> <p>La utilidad del diseño para el desarrollo del proyecto.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Proyecto. • Diseño. • Ergonomía. • Estética. 	<p>Elegir en grupo temas para el desarrollo de un <i>proyecto</i> de producción industrial de procesamiento de productos pesqueros, de acuerdo con los intereses del alumno y de las posibilidades del entorno. Comentar en grupo sobre alternativas para la elección de tema del proyecto.</p> <p>Analizar las fases y actividades de los <i>proyectos</i> productivos industriales para:</p>

TEMAS Y SUBTEMAS	CONCEPTOS RELACIONADOS	SUGERENCIAS DIDÁCTICAS
		<ul style="list-style-type: none"> • 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. <p>Analizar el papel del diseño en la <i>resolución de problemas mediante proyectos</i>.</p> <p>Elaborar una tabla que describa y ejemplifique los criterios de diseño para el desarrollo del <i>proyecto</i> de producción industrial de procesamiento de productos pesqueros.</p> <p>Indagar los siguientes aspectos sobre el diseño, a partir del siguiente guión de preguntas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ¿Cuál es su importancia? • ¿Quiénes lo realizan? • ¿Qué información se requiere? • ¿Qué papel juega la información en el diseño? • ¿Qué importancia tiene la representación gráfica en los procesos de diseño?
<p>EL DISEÑO Y EL CAMBIO TÉCNICO: CRITERIOS DE DISEÑO</p> <p>Criterios de diseño para el desarrollo del proyecto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las necesidades y los 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. 	<p>Identificar y caracterizar situaciones que sean susceptibles de mejora y aplicar el método de <i>proyectos</i> para la resolución de problemas, en cuyas alternativas de solución se incorporen los criterios del diseño.</p>
5.2. EL PROYECTO DE DISEÑO		
<p>EL DISEÑO EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS Y EL PROYECTO DE PRODUCCIÓN INDUSTRIAL</p> <p>Las fases del proyecto de producción industrial de procesamiento de productos pesqueros.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Diseño. • Procesos productivos. • Proyecto. • Fases del proyecto. • Modelación. • Simulación. • Prototipo. 	<p>Ejecutar el <i>proyecto</i> de producción industrial de procesamiento de productos pesqueros, considerando los siguientes elementos, que el profesor puede modificar de acuerdo con su pertinencia y experiencia en el laboratorio de tecnología:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las necesidades y los intereses individuales, comunitarios y sociales para el desarrollo del proyecto. • Identificación y delimitación del tema o problema. • Recolección, búsqueda y análisis de la información. • Construcción de la imagen-objetivo. • Búsqueda y selección de alternativas. • Planificación: diseño técnico del proyecto. • Ejecución de la alternativa seleccionada: elaboración de modelos y prototipos. • Evaluación cualitativa de los procesos y resultados. • Elaboración del informe y comunicación de los resultados.

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, y de los avances en diversos campos del conocimiento.

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 busca 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 juzgar dicha información, además de aprehenderla para resignificarla en las creaciones técnicas. También se fomenta el uso de las tecnologías de la información y la comunicación (TIC) para el diseño y la innovación de procesos y productos.

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

PROPÓSITOS

1. Reconocer las innovaciones técnicas en los contextos mundial, nacional, regional y local.
2. Identificar las fuentes de la información en contextos de uso y reproducción para la innovación técnica de productos y procesos.
3. Utilizar las tecnologías de la información y la comunicación (TIC) para el diseño y la 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 alternativas de solución a problemas técnicos.

TEMAS Y SUBTEMAS

CONCEPTOS RELACIONADOS

SUGERENCIAS DIDÁCTICAS

1. TECNOLOGÍA, INFORMACIÓN E INNOVACIÓN

INNOVACIONES TÉCNICAS A LO LARGO DE LA HISTORIA

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

La innovación técnica en el procesamiento de productos pesqueros:

- En las técnicas de extracción.
- En los medios técnicos empleados para su procesamiento.
- En las técnicas de conservación.

- Innovación.
- Cambio técnico.

Realizar una *lluvia de ideas* con los alumnos para señalar los significados de la innovación de acuerdo con sus experiencias previas. Con base en los aspectos señalados hacer un listado en hojas de papel rotafolio.

Investigar, en diversas fuentes de información, las principales creaciones técnicas en la historia. Presentar los resultados con un informe ilustrado o una línea del tiempo; ubicar cuáles se constituyeron como innovaciones y por qué.

Investigar en Internet o revistas impresas de ciencia y tecnología ejemplos de innovación tecnológica en diversas áreas, como nanotecnología, informática y biotecnología, entre otras. Presentarlos en clase y explicar por qué se consideran innovaciones.

Elaborar una línea del tiempo que ubique los cambios técnicos que se han generado en la conservación de productos pesqueros, desde el modo tradicional hasta el industrial. Analizar y comentar en grupo las implicaciones económicas, sociales y ambientales de dichos procesos.

TEMAS Y SUBTEMAS	CONCEPTOS RELACIONADOS	SUGERENCIAS DIDÁCTICAS
<p>La innovación técnica en el desarrollo de nuevos productos y en el mejoramiento de los procesos.</p>		<p>Representar gráficamente las fases para la preparación de un producto pesquero de manera artesanal y compararlo con uno de carácter industrial. Identificar las principales innovaciones técnicas: en las formas de preparación y los medios técnicos empleados, entre otros. Señalar las mejoras en su calidad o proceso de conservación.</p> <p>Proponer un video o documental que trate sobre la industrialización de alimentos y, con base en ello, discutir en grupo sus ventajas y desventajas (costos y uso fuera de época, entre otros).</p>
<p>CARACTERÍSTICAS Y FUENTES DE LA INNOVACIÓN TÉCNICA: CONTEXTOS DE USO Y DE REPRODUCCIÓN</p> <p>La aceptación social como elemento fundamental para la consolidación de los procesos de innovación técnica.</p> <p>La información y sus fuentes para la innovación técnica.</p> <p>Los contextos de reproducción de las técnicas como fuentes de información para la innovación.</p> <p>Los usuarios de productos como fuente de información para la innovación técnica.</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>Exponer cuáles son las condiciones que debe tener un proceso, sistema o producto para ser considerado una innovación; resaltar que la aceptación social es un elemento fundamental.</p> <p>Proponer un video o documental en el que se ejemplifiquen algunos inventos que no trascendieron y analizar las razones por las que no lograron consolidarse como innovaciones.</p> <p>Realizar un <i>análisis estructural</i> de una máquina o herramienta de la tecnología de los alimentos y representarlo por medio de esquemas; se sugiere analizar la selladora o exauster para determinar su uso en la tecnología de los alimentos. Comentar en grupo las razones por las que puede considerarse como innovación.</p> <p>Hacer una encuesta sobre las motivaciones de consumo, hábitos de compra y opinión de los productos pesqueros: calidad y costos, entre otros; aplicarla a algunas personas de la localidad. Procesar y analizar los datos obtenidos, y con ellos definir las especificaciones técnicas para satisfacer al consumidor. Resaltar que el diagnóstico de necesidades en los contextos de uso es una fuente de información para la innovación.</p> <p>Proponer mejoras al producto identificado en la actividad anterior a partir de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las necesidades y los requerimientos que señalan los consumidores. • Los conocimientos técnicos propios del énfasis de procesamiento de productos pesqueros. <p>Presentar la propuesta con una representación gráfica del producto y un esquema del proceso productivo para obtenerlo; señalar en qué parte o fase se llevará a cabo la innovación. Valorar que las fuentes de la innovación son elementos fundamentales para desarrollar nuevos productos o procesos.</p>
<p>USO DE CONOCIMIENTOS TÉCNICOS Y LAS TIC PARA LA INNOVACIÓN</p> <p>El uso de conocimientos para el cambio técnico en el procesamiento de productos pesqueros.</p> <p>La innovación en los procesos técnicos para la conservación de productos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las tecnologías emergentes: presurización, irradiación, productos químicos y métodos combinados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Innovación. • TIC. • Conocimientos técnicos. 	<p>Indagar acerca de los procesos de innovación técnica en máquinas y herramientas que se emplean en la tecnología de los alimentos; por ejemplo, los frigoríficos industriales, las máquinas para purificar agua, los hornos de gas, el horno de microondas y los cuchillos eléctricos, entre otros. Identificar los conocimientos técnicos que posibilitaron la innovación y los beneficios obtenidos. Elaborar un informe con los resultados.</p> <p><i>Investigar</i> acerca de las tecnologías emergentes y su uso en la conservación de alimentos industriales, particularmente los utilizados en los productos pesqueros. Indagar qué productos hay en el mercado que se conservan con esos procesos técnicos. Valorar en grupo sus ventajas y desventajas.</p> <p>Realizar una investigación de campo para ubicar los procesos de innovación en el envasado de productos pesqueros; por ejemplo, envases con diseños alternativos, distintas presentaciones o con nuevos usos (envases para microondas, abre-fácil, multiusos y porciones, de apertura y cierre, reciclables, entre otros). Identificar los conocimientos técnicos y de las ciencias que posibilitaron la innovación.</p>

TEMAS Y SUBTEMAS	CONCEPTOS RELACIONADOS	SUGERENCIAS DIDÁCTICAS
<p>La innovación en los productos: envases con propiedades específicas para la conservación de los alimentos.</p> <p>Las tecnologías de la información y la comunicación: su importancia e impacto en los procesos de cambio técnico.</p>		<p>Llevar a cabo una técnica de procesamiento de productos pesqueros; se sugiere el desarrollo de nuevos productos (reestructurados, platos preparados, precocinados y marinados, entre otros).</p> <p><i>Investigar</i> en qué procesos técnicos se emplean sistemas computacionales en las tecnologías de los alimentos y presentar un reporte ilustrado. Debatir en grupo sobre la importancia del uso de las TIC para la innovación en las tecnologías de los alimentos.</p>
<p>EL USO DE LOS CONOCIMIENTOS TÉCNICOS Y DE LAS TIC PARA LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS, Y EL TRABAJO POR PROYECTOS EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS</p> <p>El uso de los conocimientos técnicos para la innovación y resolución de problemas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La recopilación de datos. • El análisis y la interpretación. • Las propuestas para el mejoramiento en los productos. <p>El proyecto de innovación de procesamiento de productos pesqueros.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Información. • Conocimientos técnicos. • TIC. • Resolución de problemas. • Proyecto técnico. • Procesos productivos. 	<p>Elegir, en equipos, un producto pesquero susceptible de mejora; elaborar un instrumento de recopilación de datos para conocer la opinión y las sugerencias de las personas de la localidad o la escuela respecto al producto; procesar y analizar la información.</p> <p>Definir las características del producto (forma, estructura, función), y cómo satisfacen las necesidades definidas por el usuario o consumidor.</p> <p>Esquematizar el proceso técnico para la obtención del producto; resaltar la fase en la que se llevará a cabo la innovación.</p> <p>Diseñar y aplicar cuestionarios que permitan evaluar el producto y exponer al grupo el trabajo realizado.</p> <p>Desarrollar el <i>proyecto</i> de innovación de procesamiento de productos pesqueros, con el fin de satisfacer necesidades e intereses del contexto.</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, de ahí que se promueva el reconocimiento de los conocimientos técnicos tradicionales, y la interrelación y adecuación de las diversas innovaciones técnicas con los contextos sociales y naturales, que a su vez repercuten en el cambio técnico, así como en la configuración de nuevos procesos técnicos.

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

Mediante el análisis sistémico de las creaciones técnicas, se propone el estudio del papel que ha desempeñado la innovación, el uso de herramientas y máquinas, los insumos y la cada vez mayor complejización de 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 lo largo del tiempo.
3. Tomar en cuenta las diferentes 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 alternativas de solución a problemas técnicos de acuerdo con los contextos 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 el procesamiento de productos pesqueros según el contexto sociocultural.

Los sistemas técnicos como producto cultural:

- Los cambios técnicos en el procesamiento de productos pesqueros.
- La influencia de la publicidad en las preferencias alimenticias de la sociedad.
- La repercusión de las innovaciones técnicas en las formas de vida y las costumbres.

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

Realizar un *debate* por equipos sobre los principales cambios que impactan en la industria de los alimentos y cómo éstos mejoran o no la calidad de vida de los seres humanos con:

- Los alimentos más nutritivos.
- Los productos dirigidos a sectores de edad específicos.
- Las formulaciones funcionales: la disminución de grasas y sodio.

Realizar una *investigación* acerca de la presencia de isoflavonas en el pescado y su función en la disminución del colesterol; comprender, con base en la información médica y científica, su funcionamiento en general y determinar la veracidad de las cualidades que se le otorgan.

Preparar productos pesqueros con base en recetas tradicionales de diferentes regiones nacionales e internacionales. Señalar en grupo los principales cambios y las innovaciones en las técnicas de cocción o sazonado, así como la importancia de las costumbres locales en su procesamiento.

LAS GENERACIONES TECNOLÓGICAS Y LA CONFIGURACIÓN DE CAMPOS TECNOLÓGICOS

Las generaciones tecnológicas como producto de la innovación técnica.

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

Representar gráficamente las actividades económicas que existen en la comunidad rural y urbana, sean de carácter artesanal o industrial. Identificar qué procesos técnicos utilizan y para qué, a qué campo tecnológico pertenecen (constructivo, forestal, pecuario, pesquero, agrícola, bienes y servicios), y cómo satisfacen las necesidades sociales de la población.

Comentar en grupo la relación y las aportaciones de dichas actividades económicas al procesamiento de productos pesqueros. Reflexionar acerca de la interrelación que existe entre los campos tecnológicos para satisfacer las necesidades y los intereses.

TEMAS Y SUBTEMAS	CONCEPTOS RELACIONADOS	SUGERENCIAS DIDÁCTICAS
<p>Trayectoria técnica de los medios técnicos empleados en la industria de los alimentos.</p>		<p>Ilustrar la interacción de la pesca y la tecnología de los alimentos y su importancia para la satisfacción de necesidades sociales.</p> <p>Hacer una línea del tiempo sobre la trayectoria de los medios técnicos que se han utilizado en distintas épocas en la tecnología de los alimentos y en las tecnologías pesqueras; considerar las revoluciones tecnológicas como referente para la periodización. Exponer el trabajo realizado en plenaria.</p> <p>Llevar acabo <i>una investigación</i> documental sobre la innovación técnica en los procesos de extracción de recursos pesqueros. Presentar un informe ilustrado.</p>
<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 el procesamiento de productos pesqueros:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El cambio técnico en los aparejos, las artes y técnicas de pesca como innovación y punto de partida para nuevas innovaciones en los productos y procesos. • Los aportes de la tradición oral en las costumbres culinarias. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimientos tradicionales. • Campos tecnológicos. 	<p>Identificar por medio de una <i>lluvia de ideas</i> algunas costumbres culinarias de nuestro país que se han retomado para innovar los productos pesqueros; señalar las modificaciones llevadas a cabo e integrarlas en un cuadro.</p> <p>Proponer un video o documental sobre las artes de la pesca en diferentes pueblos de México y del mundo. Identificar las aportaciones de las culturas tradicionales a los procesos de extracción o procesamiento de productos pesqueros.</p> <p>Recuperar la receta de un platillo típico; indagar desde cuándo se prepara y cómo se ha transmitido de generación en generación hasta llegar a la época actual; identificar el origen y la procedencia de los ingredientes, y las máquinas y herramientas que se emplean. Presentar el trabajo realizado en plenaria.</p> <p>Reproducir un platillo regional tradicional. Comparar el proceso desarrollado con respecto a las técnicas actuales e identificar sus aportes a la cultura nacional.</p>
<p>EL CONTROL SOCIAL DEL DESARROLLO TÉCNICO PARA EL BIEN COMÚN</p> <p>El papel de los intereses y las necesidades en el control de la tecnología.</p> <p>La extracción de recursos pesqueros para el desarrollo sustentable.</p> <p>Los procesos de autogestión en la comunidad para el procesamiento de productos pesqueros.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollo técnico. • Control social de los procesos técnicos. 	<p><i>Debatir</i> en equipos sobre la construcción de algún proyecto que genere discusión social (carretera, autopista, libramientos viales, aeropuerto, metrobús, producción de alimentos transgénicos, etcétera). Conocer los argumentos a favor y los que están en contra; ubicar las principales problemáticas para su implementación, así como sus posibilidades para el desarrollo y bienestar social de la población.</p> <p>Diseñar un <i>proyecto</i> para la construcción de una granja acuícola para el autoabastecimiento y considerar las normas que deben cumplirse.</p> <p>Diseñar una encuesta y aplicarla a las personas a las que impactará el proyecto de la granja acuícola para conocer su aceptación social, y con el fin de realizar los ajustes necesarios.</p> <p>Indagar en la localidad qué proyectos autogestivos existen y a qué campo tecnológico pertenecen; identificar los proyectos relacionados con el procesamiento de productos pesqueros; analizar qué son y cómo se conforman los proyectos autogestivos.</p>
<p>LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y EL TRABAJO POR PROYECTOS EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS EN DISTINTOS CONTEXTOS SOCIOCULTURALES</p> <p>El proyecto de innovación de procesamiento de productos pesqueros para la resolución de problemas del contexto sociocultural.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Resolución de problemas. • Proyecto técnico. • Diversidad cultural. • Procesos productivos. 	<p>Indagar las principales problemáticas relacionadas con la captura, la conservación, el procesamiento, la distribución y el consumo de productos pesqueros y acuícolas. Realizar un listado con los principales problemas en los procesos productivos que pueden cambiarse, mejorarse o innovarse con el uso de la técnica.</p> <p>Analizar los principales problemas alimenticios en la región o comunidad. Proponer posibles alternativas de solución. Elaborar un tríptico para su difusión en la comunidad escolar.</p> <p>Desarrollar, por equipos, un <i>proyecto</i> para atender las necesidades y los problemas alimenticios identificados en la actividad anterior. Resaltar la importancia de considerar las características del contexto para desarrollarlo.</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 el mejoramiento de la calidad de vida.

Se promueve la búsqueda de alternativas para adecuar y mejorar los procesos productivos o 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 y la ejecución del proyecto técnico.

Se incide en el análisis de alternativas para recuperar la mayor parte de materias primas, y la 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 prever riesgos en la sociedad y la naturaleza.
2. Proponer alternativas 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 la naturaleza.
- Plantean alternativas de solución 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 actuales y a futuro de la alimentación en México.

La previsión de impactos sociales y ambientales debido a los procesos de innovación técnica de la industria alimentaria.

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

Proponer la lectura de una nota periodística sobre el impacto ambiental provocado por la industria de los alimentos y organizar un debate al respecto.

Llevar a cabo un estudio de caso, por equipos, sobre una empresa de productos pesqueros: cómo surge, qué produce, las relaciones que establece con otros componentes del sistema tecnológico, cómo impacta al ambiente, entre otros aspectos. Presentar un informe con los resultados.

Realizar, mediante representaciones gráficas (bocetos, dibujos, maquetas, croquis), los escenarios a futuro que imaginen acerca del campo de la alimentación en México.

Visitar una industria procesadora de alimentos o proponer un video o documental que trate acerca de la industria de los alimentos; identificar los principales impactos y costos ambientales de sus procesos productivos y su utilidad social. Hacer una representación gráfica al respecto.

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

Llevar a cabo técnicas para el procesamiento de productos pesqueros. Se sugiere el uso de conservadores inocuos.

Diseñar la receta de un alimento futurista y comentar su propuesta en equipos para su mejora.

TEMAS Y SUBTEMAS	CONCEPTOS RELACIONADOS	SUGERENCIAS DIDÁCTICAS
<p>LA INNOVACIÓN TÉCNICA EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS</p> <p>La utilización de técnicas tradicionales y de alta tecnología en las diferentes fases del procesamiento de productos pesqueros.</p> <p>La innovación técnica en el desarrollo de los procesos productivos de las tecnologías de los alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • En el mejoramiento de los procesos. • En la presentación de los productos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sistema técnico. • Innovación técnica. • Ciclos de la innovación técnica. • Procesos productivos. • Procesos técnicos. 	<p>Fomentar en la escuela prácticas de reciclamiento y reutilización de materiales derivados del procesamiento de alimentos para el cuidado del ambiente. Se sugiere la elaboración de compostas que luego se usen en la escuela.</p> <p>Llevar a cabo dos técnicas, una artesanal y una industrial, para el procesamiento de productos pesqueros. Comparar y valorar en grupo las técnicas tradicionales con las de alta tecnología para identificar los procesos de innovación incorporados en los procesos productivos.</p> <p>Indagar e identificar empresas de productos pesqueros, tanto nacionales como internacionales, que han desarrollado innovaciones técnicas en sus procesos productivos. Presentar un informe ilustrado.</p> <p>Diseñar gráficamente envases biodegradables para la conserva de productos pesqueros con una imagen atractiva para el consumidor.</p>
<p>LA INNOVACIÓN TÉCNICA PARA EL DESARROLLO SUSTENTABLE</p> <p>La innovación técnica en el desarrollo de los procesos productivos para el desarrollo sustentable:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La elaboración de subproductos con base en insumos pesqueros. • El desarrollo de envases biodegradables. <p>El manejo sustentable de los recursos pesqueros en México.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Innovación. • Ciclos de la innovación técnica. • Desarrollo sustentable. • Equidad. • Calidad de vida. • Normas ambientales. 	<p>Planificar y gestionar en equipos <i>proyectos</i> de desarrollo sustentable para la comunidad, y valorar en grupo su viabilidad. Impulsar, en el desarrollo de la actividad, la participación equitativa y la igualdad social de mujeres y hombres.</p> <p>Realizar una <i>investigación</i> de campo, u observar un video, sobre la contaminación y el control de residuos derivados de las tecnologías pesqueras. Presentar un informe ilustrado. Discutir acerca de las alternativas técnicas a incorporar en los procesos productivos para aminorar el impacto ambiental.</p> <p>Con base en el informe y la discusión derivados de la actividad anterior, proponer una innovación técnica al proceso productivo. Presentar la propuesta mediante un esquema que muestre el proceso y resalte la fase en que se lleva a cabo la innovación. Asimismo, elaborar otro esquema donde se presente el ciclo de la innovación (desde que se detecta la necesidad hasta el proceso o producto).</p> <p>Desarrollar procesos de preparación, conservación o industrialización de productos pesqueros, considerando propuestas de innovación en el proceso o insumos utilizados. Se sugiere usar especies nativas con el fin de darles un valor agregado.</p> <p><i>Investigar</i>, por equipos, la importancia del manejo ecosistémico de los recursos pesqueros, desde su obtención o captura hasta su procesamiento. Presentar un informe ilustrado con los resultados.</p>
<p>LA INNOVACIÓN TÉCNICA EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y EL TRABAJO POR PROYECTOS EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS PARA EL DESARROLLO SUSTENTABLE</p> <p>El desarrollo sustentable en los procesos productivos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El uso eficiente de materiales y energía. • La equidad distributiva y retributiva. • La consideración de la biodiversidad. <p>Integración de los contenidos en el trabajo por proyectos para el procesamiento de productos pesqueros.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Resolución de problemas. • Proyecto técnico. • Desarrollo sustentable. • Procesos productivos. 	<p>Detectar problemas técnicos en los procesos productivos relacionados con el procesamiento de productos pesqueros (en la extracción, el procesamiento o la conservación). Se sugiere indagar sobre la captura y la oferta de productos de pesca amenazados por su sobreexplotación o que están prohibidos.</p> <p>Realizar carteles para la comunidad con el fin de prever los riesgos ambientales o proponer alternativas de solución por los impactos generados por la oferta de productos pesqueros en peligro de extinción o prohibidos.</p> <p>Realizar un <i>análisis funcional</i> de un producto técnico del énfasis de campo. Ubicar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Su contexto de uso y reproducción. • La descripción de la utilidad del objeto. • Su función. • El tipo de energía con la que funciona. • Cálculo de su costo. • Descripción de la contribución de cada parte a la función total. <p>Proponer el desarrollo de un <i>proyecto</i> que genere alternativas para el aprovechamiento de materia prima y desechos de los productos pesqueros, y que propicie la participación de hombres y mujeres con equidad.</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 a partir del principio precautorio, se sugiere plantear actividades y estrategias de evaluación, tanto de los procesos como de los productos, de tal manera que el diseño, la operación y el uso de un producto cumplan con la normatividad en sus especificaciones técnicas y 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, además de que emplea la simulación y la modelación, 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 aquellas señales que serán útiles para corregir impactos, o bien 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, tomando en cuenta los costos socioeconómicos y naturales en relación con los beneficios.
2. Evaluar sistemas tecnológicos tanto en sus aspectos internos (eficiencia, factibilidad, eficacia y fiabilidad) como externos (contextos social, cultural, natural, consecuencias y fines).
3. Intervenir, dirigir o redirigir los usos de las tecnologías y de los sistemas tecnológicos tomando en cuenta el resultado de la evaluación.

APRENDIZAJES ESPERADOS

- Identifican las características y los componentes de los sistemas tecnológicos.
- Evalúan sistemas tecnológicos tomando en cuenta 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

Las problemáticas en el procesamiento de productos pesqueros:

- En los sistemas de control de calidad.
- En la modernización de las plantas procesadoras.
- En la comercialización de la producción.

El acceso a bienes y servicios de la industria de los alimentos.

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

Diseñar encuestas y aplicarlas a algunas personas de la comunidad con la finalidad de conocer el acceso que tienen a productos alimenticios: pesqueros, agrícolas y pecuarios (cárnicos y lácteos); y procesar y analizar la información recabada. Reflexionar acerca de los productos a los que tienen acceso y cómo se vincula el consumo con aspectos nutricionales y la economía familiar.

Elaborar una receta con productos de origen pesquero de bajo costo y alto valor nutricional. Reproducir el proceso en el laboratorio de tecnología. Realizar una propuesta innovadora para su comercialización entre personas de escasos recursos económicos.

Identificar las principales problemáticas en los sistemas de control de calidad de productos alimenticios.

Comentar en grupo cuál es la importancia de la modernización de las plantas procesadoras de productos pesqueros.

Investigar el acceso a programas gubernamentales relacionados con la alimentación y su importancia en la satisfacción de necesidades.

TEMAS Y SUBTEMAS	CONCEPTOS RELACIONADOS	SUGERENCIAS DIDÁCTICAS
		Representar gráficamente un sistema tecnológico que se relacione con el énfasis de campo; considerar los siguientes aspectos: <ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>LA EVALUACIÓN INTERNA Y EXTERNA DE LOS SISTEMAS TECNOLÓGICOS</p> <p>La evaluación en los procesos técnicos de procesamiento de productos pesqueros:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Evaluación interna: eficacia y eficiencia en las máquinas y los 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 procesos y productos de la tecnología de los alimentos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • El control de calidad. • Las propiedades organolépticas. • El impacto ambiental. 	<ul style="list-style-type: none"> • Procesos técnicos. • Evaluación. • Monitoreo ambiental. • Sistemas tecnológicos. • Análisis costo-beneficio. • Eficacia. • Eficiencia. • Fiabilidad. • Factibilidad. • Contextos social y natural. 	<p>Evaluar los beneficios y riesgos, la utilidad, eficacia, eficiencia y los costos de los procesos técnicos que se han desarrollado para la conservación de un producto pesquero.</p> <p>Proponer cambios, mejoras e innovaciones en una receta culinaria; por ejemplo, el uso de insumos naturales o procesados en la preparación de productos pesqueros.</p> <p>Identificar y valorar las consecuencias ambientales, económicas y sociales de la sobreexplotación de recursos pesqueros y, en grupo, proponer alternativas de solución.</p> <p>Realizar el <i>análisis económico</i> del proceso de preparación de un alimento. Se sugiere indagar los costos de los insumos, la energía empleada, la mano de obra y los costos-beneficios sociales, ambientales y económicos.</p> <p>Evaluar las propiedades organolépticas de diferentes productos pesqueros. Presentar un informe con los resultados.</p>
<p>EL CONTROL SOCIAL DE LOS SISTEMAS TECNOLÓGICOS PARA EL BIEN COMÚN</p> <p>Los aspectos sociales y técnicos a considerar para la aceptación de productos pesqueros para la alimentación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La oferta y la demanda. • Los costos. • La satisfacción de necesidades e intereses. 	<ul style="list-style-type: none"> • Control social. • Intervención. • Evaluación. • Participación ciudadana. 	<p>Elaborar, mediante el uso de software computacional o de la representación gráfica, un modelo o el prototipo de una fábrica de alimentos sustentable.</p> <p>Hacer una planificación a futuro para una alimentación sustentable con base en:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las necesidades actuales de la comunidad. • Las necesidades de las generaciones futuras. • El desarrollo industrial y ambiental sustentable. • La mejora en la calidad de vida y la participación de la población. <p>Indagar qué productos pesqueros tienen mayor demanda en México, y relacionarlos con sus costos y las necesidades que satisfacen.</p> <p>Elaborar una conserva a partir de técnicas tradicionales; por ejemplo, empleando técnicas de secado de productos pesqueros.</p>

TEMAS Y SUBTEMAS	CONCEPTOS RELACIONADOS	SUGERENCIAS DIDÁCTICAS
<p>LA PLANIFICACIÓN Y EVALUACIÓN EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS</p> <p>La planificación y evaluación de los procesos productivos en las tecnologías de los alimentos.</p> <p>El desarrollo de procesos productivos para el procesamiento de productos pesqueros para el desarrollo económico y social.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Planificación. • Intervención. • Evaluación. • Participación ciudadana. • Procesos productivos. 	<p>Realizar un debate en grupo sobre qué cambios sociales y culturales propicia el procesamiento de productos pesqueros; qué necesidades genera; qué riesgos es preciso planificar y prever; qué aspectos es necesario innovar. Considerar el aumento de la población mundial, el suministro de alimentos, la infraestructura para la producción de la industria pesquera, así como el impacto al sistema natural. Proponer alternativas de solución.</p> <p>Evaluar el proceso productivo de una industria de los alimentos: costos e impacto ambiental, económicos y sociales. Representarlo con un diagrama o una caja negra.</p> <p>Planificar el desarrollo de un proceso técnico para el procesamiento de productos pesqueros, a partir de las necesidades, los recursos y los medios técnicos al alcance. Definir responsables, programar tiempos, gestionar insumos, definir canales de comercialización y evaluar las posibles alteraciones al ambiente.</p>
<p>LA EVALUACIÓN COMO PARTE DE LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS TÉCNICOS Y EL TRABAJO POR PROYECTOS EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS</p> <p>Criterios para la evaluación de los procesos productivos en tecnología.</p> <p>Integración de contenidos en el trabajo por proyectos para el procesamiento de productos pesqueros.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Evaluación. • Gestión. • Resolución de problemas. • Proyecto técnico. • Procesos productivos. 	<p>Identificar, por equipos, problemas técnicos en el procesamiento de productos pesqueros, para el desarrollo de un <i>proyecto</i> de innovación, y proponer alternativas de solución al respecto. Se sugiere indagar acerca de problemáticas relacionadas con la comercialización; por ejemplo, la ganancia de los productores y los problemas con los intermediarios, entre otros aspectos.</p> <p>Realizar una evaluación de los productos desarrollados en el laboratorio de tecnología de procesamiento de productos pesqueros con base en criterios de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calidad. • Costos. • Eficiencia. • Eficacia. • Funcionalidad. • Aceptación cultural. • Impacto ambiental.

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 enfatizan las fuentes de información que orientan la innovación, y el proceso para recabar información generada por los usuarios respecto a una herramienta, una máquina, un producto o un servicio en relación con su función, desempeño y valoraciones sociales.

Se propone el estudio de los procesos productivos industriales de mayor complejidad del mundo actual, 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 especial busca establecer una liga de experiencia acumulativa en este bloque, 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. Planificar, 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.
- Planifican 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

LA INNOVACIÓN TÉCNICA EN EL DESARROLLO DE LOS PROYECTOS PRODUCTIVOS

Introducción al proyecto de innovación.

Los ciclos de innovación técnica en los procesos y productos.

- Innovación.
- Desarrollo sustentable.
- Proyecto técnico.
- Proyecto productivo.
- Alternativas de solución.
- Innovación técnica.
- Ciclos de innovación técnica.
- Cambio técnico.

Elegir varios ejemplos representativos de innovaciones en el procesamiento de productos pesqueros, analizar cada uno e identificar en qué parte del proceso técnico se llevó a cabo la innovación. Recapitular, mediante un esquema, el ciclo de la innovación de cada producto y las fuentes de información para la innovación.

Planificar la elaboración del *proyecto* de innovación de procesamiento de productos pesqueros. Definir, para tal efecto: materiales e insumos, técnicas y procesos, medios técnicos a emplear, responsables y tiempos, entre otras cuestiones.

Representar con dibujos la secuencia de las acciones que se deben realizar para la elaboración del *proyecto* de innovación.

Elaborar, por equipos, estrategias (entrevistas o encuestas) que permitan conocer las necesidades y sugerencias de las personas de la localidad para mejorar un producto alimenticio con base en insumos pesqueros. Analizar los resultados y presentar gráficas para conocer la información recabada. Proponer la búsqueda de información para sugerir las modificaciones o mejoras al producto.

Diseñar la propuesta de mejora al producto y presentarla en plenaria.

TEMAS Y SUBTEMAS	CONCEPTOS RELACIONADOS	SUGERENCIAS DIDÁCTICAS
<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 del procesamiento de productos pesqueros.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Técnica. • Formas de vida. • Innovación técnica. • Proyecto técnico. • Responsabilidad social. 	<p>Evaluar en grupo las propuestas, y resaltar qué fuentes de información posibilitan la innovación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • De parte de los usuarios de los productos. • Los contextos de reproducción de técnicas. <p>Analizar y seleccionar técnicas con los criterios del desarrollo sustentable para realizar el <i>proyecto</i> de innovación de procesamiento de productos pesqueros:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La planificación participativa. • El uso eficiente de materiales. • El uso de fuentes de energía no contaminante y materiales reciclados. • Los beneficios sociales. <p>Debatir en plenaria cuál es la responsabilidad social que tiene la industria alimentaria al desarrollar innovaciones, para tomar conciencia de los efectos de sus acciones en los contextos social y natural.</p>
5.2. EL PROYECTO DE INNOVACIÓN		
<p>PROYECTO DE INNOVACIÓN PARA EL DESARROLLO SUSTENTABLE</p> <p>Las fases del proyecto de innovación para el procesamiento de productos pesqueros.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fuentes de innovación técnica. • Fases del proyecto. • Ciclos de innovación técnica. • Innovación. • Proyecto técnico. • Proceso productivo. • Desarrollo sustentable. 	<p>Proponer el desarrollo del <i>proyecto</i> de innovación con base en las necesidades y los intereses de los alumnos.</p> <p>Ejecutar el <i>proyecto</i> de innovación de procesamiento de productos pesqueros, a partir de las siguientes fases:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificación y delimitación del tema o problema. • Recolección, búsqueda y análisis de la información. • Construcción de la imagen-objetivo. • Búsqueda y selección de alternativas. • Planificación. • 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 inicio de su desarrollo. • Cumplimiento de su función. • Valoración de costos y materiales utilizados. • Valoración de los resultados obtenidos. • Valoración y mejora en el diseño y la elaboración del producto y de la innovación. <p>Realizar una muestra escolar con los productos elaborados en el énfasis de campo de procesamiento de productos pesqueros.</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

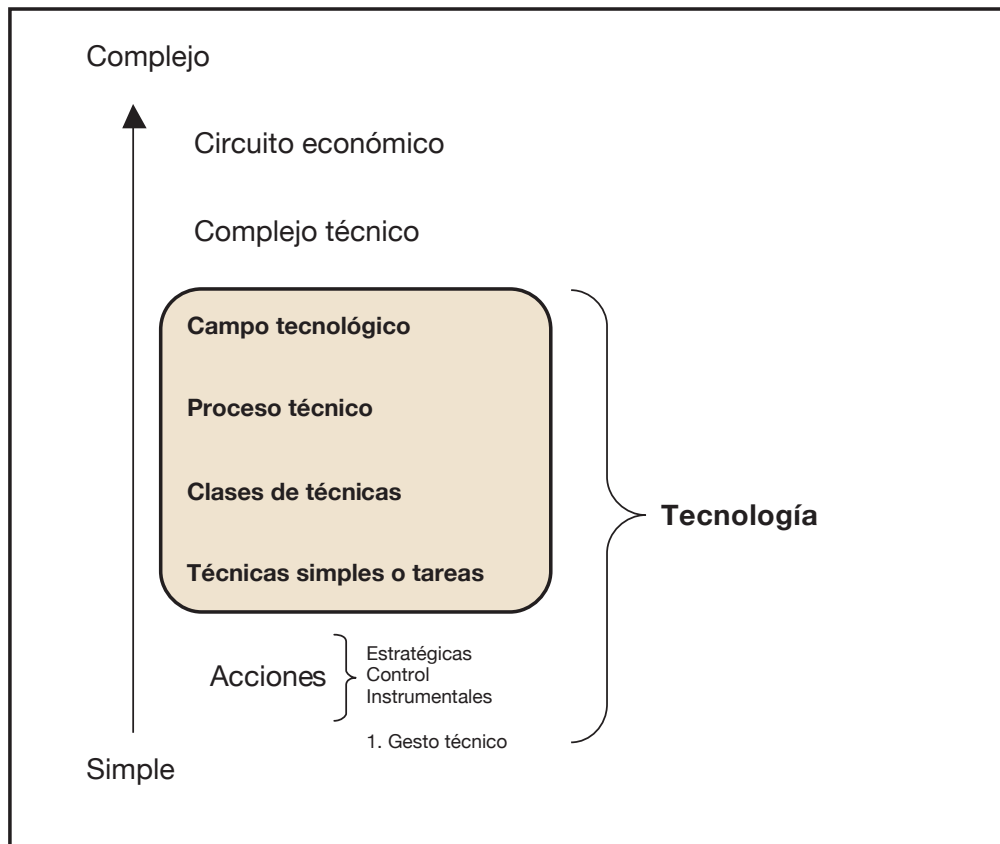
Tecnología

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.

98

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 herramientas 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 herramientas 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.

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.

