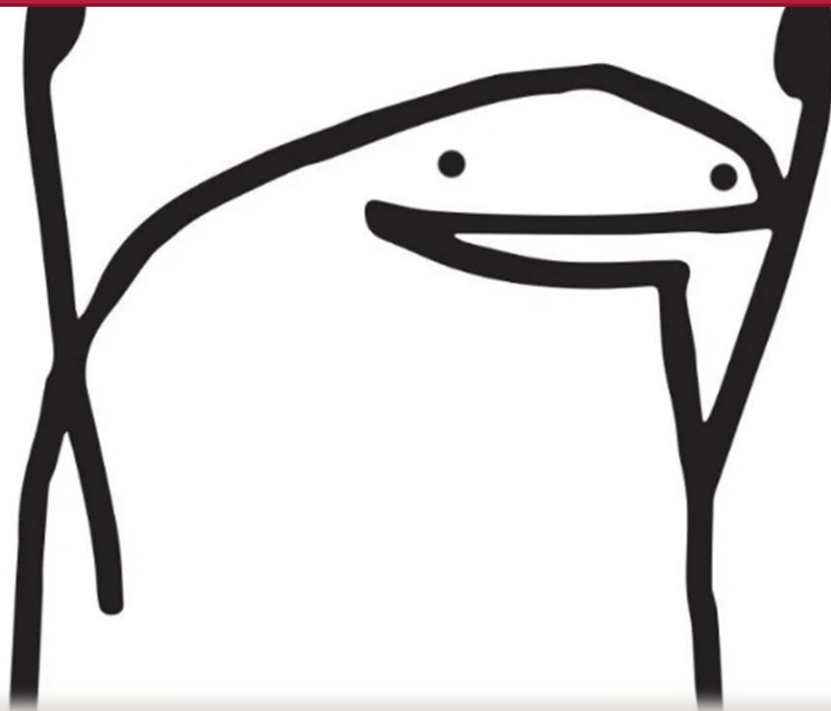
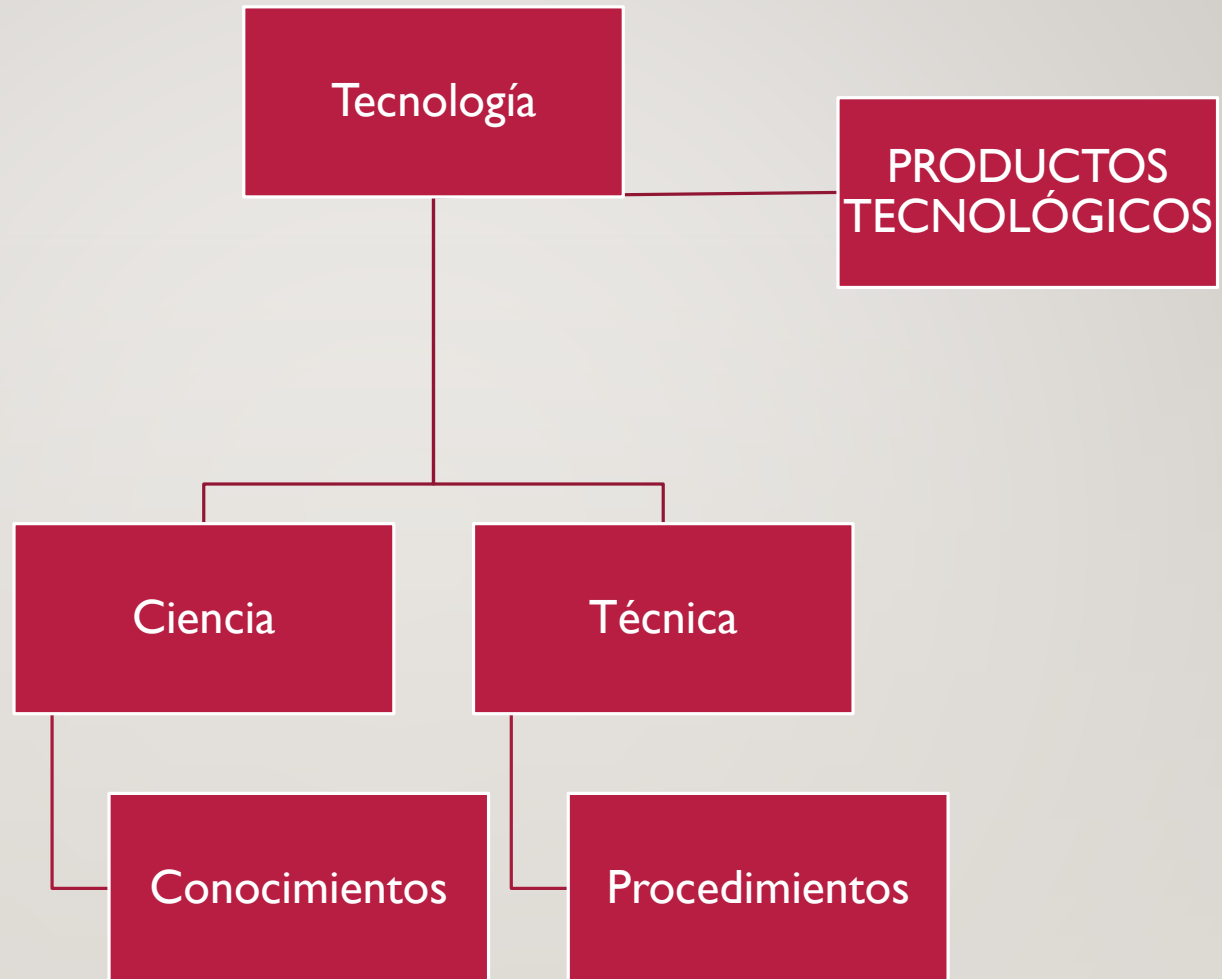


BIENVENIDOS





TÉCNICA

UNA TÉCNICA ES UN CONJUNTO DE PROCEDIMIENTO, ESTRUCTURADO EN PASOS QUE SE REALIZA PARA EJECUTAR UNA DETERMINADA TAREA.

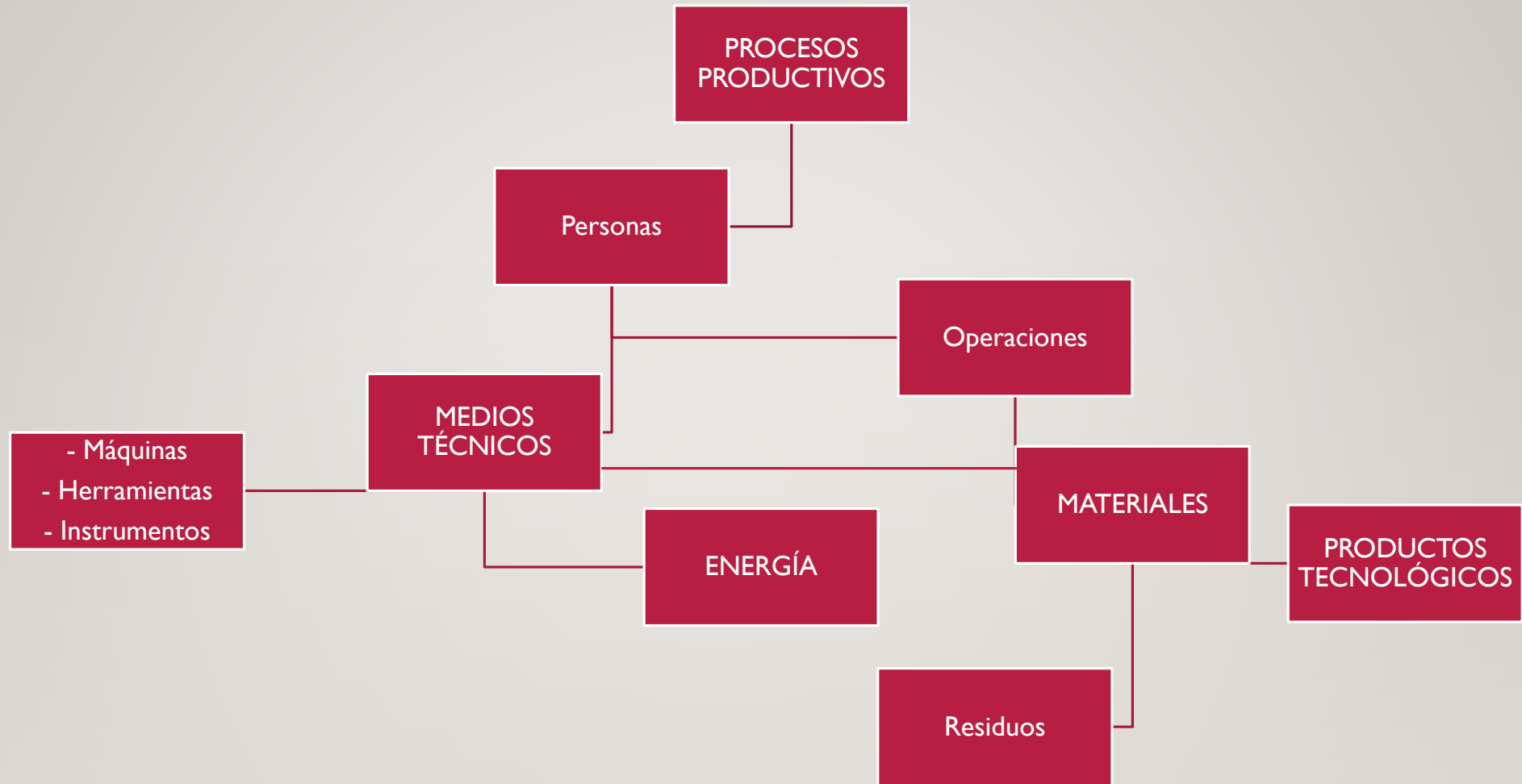
PARA LLEVAR A CABO
UNA TÉCNICA SE
REQUIERE DE:

- Un fin.
- Una persona que la realice.
- Elementos o medios.
- Un conjunto de acciones secuenciadas (ordenadas)

TIPOS DE TÉCNICAS



Tipos de técnicas	Representación	Características
Técnicas cotidianas		Las realizamos en nuestra vida a diario.
Técnicas antiguas		<p>Requiere de conocimientos adquiridos en la práctica, con la experiencia.</p> <p>Las mismas se desarrollan con artefactos rudimentarios, que cumplen una sola función.</p>
Técnicas modernas		Las mismas permiten la mecanización de la tarea, logrando así: mayor cantidad de producción en menor tiempo y con menor esfuerzo.
Técnicas artesanales		El desarrollo de este tipo de técnicas se dan en <i>procesos</i> donde la cantidad de personas es mínima y conocen todas las operaciones. Se da en el hogar o taller familiar. No todos los productos son iguales. Cantidad de producción reducida, poca.
Técnicas industriales		<p>El desarrollo de este tipo de técnicas se dan en <i>procesos</i> donde la cantidad de personas la máxima necesaria. Cada obrero conoce su operación específica, dándose la división de tareas. Se lleva a cabo en fabricas. Todos los productos son iguales.</p> <p>Cantidad de producción máxima, en base a la demanda.</p>



EN LOS PROCESOS PRODUCTIVOS

SE EMPLEAN MEDIOS TÉCNICOS

- Se necesitan **máquinas, herramientas e instrumentos**, que facilitan las tareas y se complejizan en las técnicas industriales.
- Participan **personas** que asumen roles y tareas en el proceso y que las organizan y planifican en tiempos determinados, siguiendo **normas de seguridad**.

SE EFECTÚAN TRANSFORMACIONES

- En los procesos de producción se necesitan para elaborar los productos **materia prima** (ingredientes, materiales), **información** (conocimientos acerca de manipulación de máquinas, herramientas, etc.) y **energía** provista por musculatura de las personas y de otra fuente para el funcionamiento de maquinas o herramientas.





Actividad:

Copiar y completar los siguientes esquemas, con las entradas y salidas de información de información, materia y energía, presentes en las técnicas de elaboración artesanal e industrial del pan.

GRACIAS POR SU ATENCIÓN

