



Guía docente

Los derivados, ¡qué ricos son!

Área disciplinar: Procesos Productivos Agropecuarios

Nivel: Secundario

Año: 5°



Contenido

- Productos derivados generales

► Presentación

Breve clasificación de productos derivados según su origen..

Actividades sugeridas

ACTIVIDAD 1:

De la materia prima al producto final

Finalidad

- Que los estudiantes comprendan el proceso de transformación de la materia prima en productos derivados en Corrientes, identificando el rol de las industrias derivadas y su impacto económico y social.

Capacidades que se pretende desarrollar

1. Trabajo colaborativo
2. Resolución de problemas
3. Pensamiento crítico

Integración TIC

- Canva / Genially (infografía interactiva)
- Google Presentaciones o PowerPoint
- Padlet o Jamboard (lluvia de ideas colaborativas)

Desarrollo de la actividad

1. El video debe utilizarse como disparador

Pregunta problema inicial: ¿qué pasaría en Corrientes si no existieran las industrias derivadas?

2. Los estudiantes responden en Padlet en tiempo real.

Trabajo en equipos

Se divide la clase en grupos. Cada grupo trabajará con un producto (solicitado anteriormente):

Grupo 1: Dulce de leche

Grupo 2: Queso

Grupo 3: Salchicha

Grupo 4: Papel (hojas de carpeta)

Grupo 5: Remera de algodón

Grupo 6: Producto de cuero

3. Problema a resolver (cada grupo debe responder:

- ¿Cuál es la materia prima?
- ¿De qué actividad proviene (agricultura o ganadería)?
- ¿Qué proceso industrial interviene?
- ¿Qué residuos se generan?
- ¿Cómo podrían aprovecharse esos residuos?
- ¿Qué impacto económico tiene en Corrientes?

Para finalizar cada grupo debe crear una infografía digital en Canva o Genially que represente el circuito productivo completo: materia prima → proceso industrial → producto final → impacto económico → propuesta de mejora sustentable.

Se llevará a cabo una puesta en común y cada equipo presentará su producción y se realizará una reflexión final: ¿qué sector es más estratégico para Corrientes? ¿Por qué?

ACTIVIDAD 2:

Desafío: Industria sustentable 2035

Finalidad

- Que los estudiantes diseñen soluciones innovadoras para mejorar la sustentabilidad de una industria derivada en Corrientes, aplicando conocimientos productivos y ambientales.

Capacidades que se pretende desarrollar

- Resolución de problemas reales
- Trabajo colaborativo

Integración TIC

- ChatGPT o IA generativa para lluvia de ideas
- Google Docs colaborativo
- Canva / PowerPoint
- Encuesta en Google Forms

Desarrollo

Plantear el siguiente escenario:

“Una industria láctea de Corrientes está teniendo problemas porque genera muchos residuos y consume mucha energía. El gobierno provincial les pide propuestas para hacerla más sustentable sin perder productividad.”

Trabajo en equipos

Cada grupo se convierte en un equipo de consultores industriales, debiendo resolver:

1. ¿Qué problema específico detectan?
2. ¿Qué residuos genera esa industria?
3. ¿Cómo podrían reutilizarlos?
4. ¿Qué tecnología podrían incorporar?
5. ¿Cómo reducir el impacto ambiental?
6. ¿Cómo mejorarían el empleo local?

Uso de IA (orientado)

- Investigar ejemplos de industrias sustentables
- Buscar tecnologías innovadoras
- Generar ideas de reutilización de residuos
- Deben analizar críticamente la información y citar la fuente.

Finalmente deberán crear una presentación tipo “pitch empresarial” de 5 minutos donde expongan:

Diagnóstico del problema

Propuesta de solución

Beneficios económicos

Beneficios ambientales

Impacto social en Corrientes

Evaluación colaborativa: se realiza una votación mediante Google Forms para elegir:

Propuesta más innovadora

- Propuesta más viable
- Propuesta más sustentable

Cierre reflexivo para ambas actividades

1. ¿Las industrias derivadas solo transforman materia prima o transforman la vida cotidiana?
2. ¿Qué rol tienen en el desarrollo provincial?
3. ¿Qué responsabilidad ambiental deben asumir?

Bibliografía

Código Alimentario Argentino. Capítulo VIII. Alimentos lácteos. Disponible en: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo_viii_lacteosactualiz_2023-04.pdf

INTI-lácteos. Disponible en <https://www.inti.gob.ar/areas/servicios industriales/alimentos/lacteos>

InfoAlimenta. Disponible en: <https://infoalimenta.com/yogur-y-otras-leches-fermentadas/>

Portal oficial del estado argentino. Recetas fáciles y nutritivas con leche, yogur y queso. Disponible en https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/recetas_faciles_y_nutritivas_con_leche_yogur_y_queso.pdf

Créditos (equipo docente): María Cecilia Canteros, Soledad Martínez, Julia Beatriz Obregón, Luciano Adrián Orué, Paula Alicia Pereira, Natalia Anahí Romero, Melissa Evelyn Sena, Natalia Villar Ramírez.