

CIRCUITO 1 - Centro Universitario Reconquista-Avellaneda UNL

Para estudiantes de nivel primario

Experiencia: “Del Orden a la Eficiencia”

Descripción de la actividad

Ejercicios prácticos para implementar la herramienta de mejora 5S y obtener conclusiones de los resultados alcanzados en las diferentes etapas del taller

Contenidos disciplinares

Herramienta de lean manufacturing 5s.

Dinámica:

Presentación de diferentes escenarios en los cuales los alumnos que deseen participar deberán ordenar elementos y frente a cada escenario se registra el tiempo en el cual se cumple la consigna. De este modo quedará en evidencia que mientras más ordenado sea el escenario menor tiempo se aplicará en la actividad.

Objetivos

- » Conocimiento de herramientas de calidad: 5 s.
- » Capacidad de participación y análisis.

Experiencia: “Un alimento milenario”

Descripción de la actividad

Presentación sobre el queso, historia, curiosidades, método básico de fabricación, muestra de los pasos

Contenidos disciplinares

Se abordarán conceptos que tengan que ver con historia, tradición y composición química de este alimento, introduciendo algunos vocablos en Ingles

Dinámica:

- 1) Historia
- 2) Curiosidades
- 3) Valor nutritivo
- 4) Método de fabricación
- 5) Visualización del procedimiento

Objetivos

- » Conocer sobre la historia y la producción de un alimento ancestral.
- » Reconocer el valor nutritivo de este alimento

Experiencia/Demostración: “FÍSICA RETRO. Acción y reacción el fascinante mundo de la retropropulsión”

Descripción de la actividad

¿Alguna vez te has preguntado si un tren podría desplazarse sin vías? Y en calles con barro, ¿siempre los automóviles logran avanzar? Pero lo más intrigante de todo: ¿cómo es que los cohetes, que no siguen ninguna “vía” en el espacio, consiguen volar? Para desentrañar estos misterios y explicarte cómo funcionan estas maravillas de la mecánica, está Física Retro.

Contenidos disciplinares

3ra ley de Newton. Mecanismos de retropropulsión

Dinámica:

En esta actividad demostrativa, exploraremos el Principio de Acción y Reacción. Presentaremos diversos sistemas mecánicos con masas variables cuyo mecanismo de movimiento se basa en la retropropulsión.

Objetivos

- » Explorar la Tercera Ley de Newton y su relación con el mecanismo de retropropulsión.
- » Comprender los sistemas de propulsión en el contexto de la Física y su impacto en la tecnología moderna y la exploración del espacio.

Experiencia/Demostración: “Panificados con y sin conservantes”

Descripción de la actividad

El pan es uno de los insumos de mayor consumo en el mundo. Su uso está presente en todas partes y en algunos lugares se consume más de una vez por día. Es un alimento básico de la canasta familiar pero no se puede conservar por mucho tiempo sin el agregado de conservantes.

Contenidos disciplinares

Alimentos hidrocarbonados. Aditivos. Hongos.

Dinámica:

En esta actividad se elaborarán distintos panificados, sin conservantes y con conservantes naturales y otros aceptados por el Código Alimentario Argentino. Diariamente se evaluarán las muestras de cada uno durante 10 días. Se realizará un registro de fotos y se extraerán las conclusiones. El trabajo se presentará en un banner.

Objetivos

- » Comparar cómo influye en la vida útil del pan el uso de conservantes.
- » Evaluar la eficiencia de los aditivos utilizados

Experiencia/Demostración: “Vinagres Frutales”

Descripción de la actividad

Se realizará una demostración acerca de la elaboración de vinagres con distintos frutos de estación mediante una presentación digital y la observación in situ. Se dispondrán los diferentes estadios que

presenta dicha elaboración y en cada uno se realizarán mediciones de acidez hasta llegar al producto final para consumo.

Contenidos disciplinares

Utilización de frutas y residuos de las mismas. Concepto de acidez y medición cualitativa. Fundamento de la elaboración de vinagres artesanales, propiedades y nutrientes.

Dinámica:

Se presentará el tema mediante una exposición utilizando recursos tecnológicos. En una mesa se dispondrán los distintos tipos de vinagres con sus estadíos para que puedan ser observados. Por último, se invitará a los participantes a realizar mediciones con cintas de pH y con solución de lombarda, y a sacar sus conclusiones. Se proporcionará un QR de la actividad para que puedan acceder a todos los contenidos abordados.

Objetivos

- » Que los participantes se interesen por elaborar alimentos naturales de bajo costo, que valoren sus propiedades.
- » Que puedan verificar la acidez que cumple con las exigencias del CAA