



PASIÓN POR EDUCAR

NOMBRE DEL ALUMNO:

GABRIELA MONTSERRAT CALVO VAZQUÉZ

NOMBRE DEL PROFESOR:

JUAN JOSE OJEDA

NOMBRE DEL TRABAJO:

INVESTIGACION DE LOS TEMAS VISTOS DENTRO DEL AULA

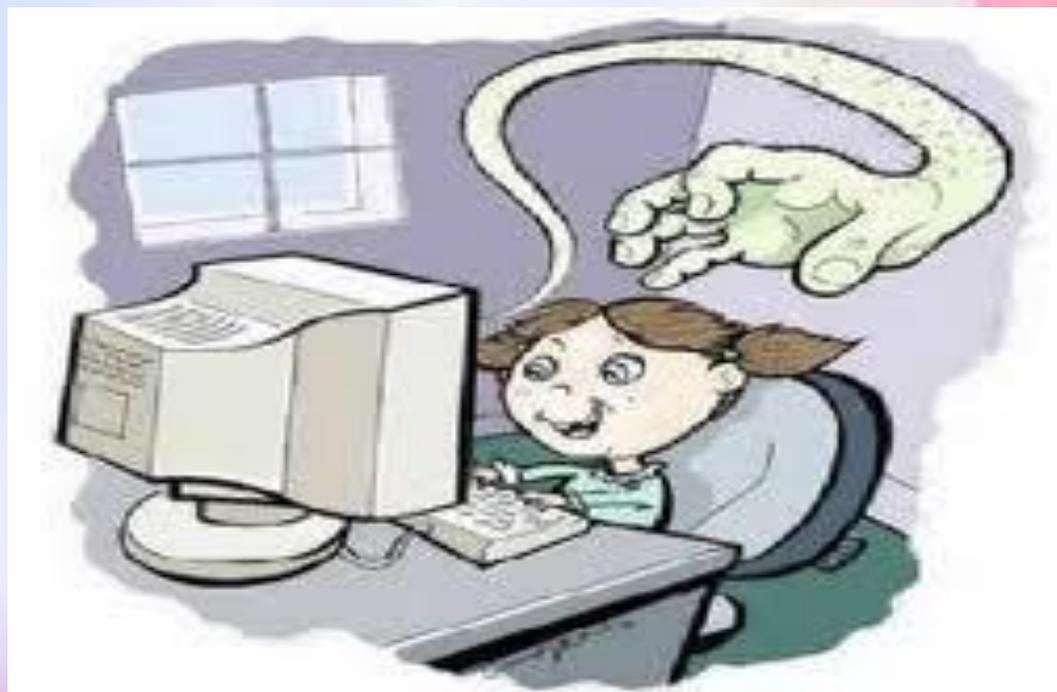
MATERIA:

TECNOLOGIAS DE LA INFORMACIÓN

GRADO: PRIMERO GRUPO: BEN01EMM0121 A

PASIÓN POR EDUCAR

EL DAÑO DE LAS TICS EN LOS MENORES DE EDAD



CAUSA DEL USO DE LAS TICS

TODOS SABEMOS QUE EN VERANO MUCHOS NIÑOS PASAN ESTANDO SOLOS YA QUE SUS PAPAS ANDAN TRABAJANDO A CAUSA DE ESO LOS NIÑOS SE LA PASAN JUGANDO VIDEO JUEGOS, TAMBIEN SE LA PASAN PEGADOS EN EL CELULAR PERO AHORA CON EL USO ABUSIVO DE LAS TECNOLOGIAS DE LOS NIÑOS LES PUEDE AFECTAR SU DESARROLLO SOCIAL



INFLUENCIA DEL DESARROLLO DEL NIÑO

EXISTEN VARIOS FACTORES QUE LOS NIÑOS LES PUEDAN PERJUDICAR POR EJEMPLO:

- EL DESARROLLO CEREBRAL DE LOS NIÑOS: SE VA PERJUDICANDO PODRIA ACELERAR EL CRECIMIENTO DEL CEREBRO
- RETRASO EN EL DESARROLLO DEL NIÑO: ESTA COSECUENCIA PODRIA OCASIONAR CONSECUENCIAS COMO RENDIMIENTO ACADEMICO, ATENCION O SEDENTARISMO
- ALTERACION DEL SUEÑO: LOS NIÑOS DUERMEN CON SU MOVIL ESTO PODRIA OCASIONAR INSOMNIO Y DIFICULTADES PARA DORMIR



EFECTOS PERJUDICIALES DE LAS NUEVAS TECNOLOGIAS ASIA LOS NIÑOS

- LA FALTA DE INTERACCION SOCIAL DEBIDO AL POCO CONTACTO CON OTROS NIÑOS, QUE LOS PADRES TRABAJAN DURANTE TODO EL DIA
- DEPENDENCIA ES DECIR Y ACOTADO AL TEMA AL ABUSO DE LA TIC LA NECESIDAD DE UN DETERMINADO JUEGO PARA SENTIR BIENESTAR
- DESMOTIVACION FALTA DE INTERES EN ACTIVIDADES AL AIRE LIBRE
- ANSIEDAD EN CIRCUNSTANCIAS VARIAS DURANTE EL JUEGO SE PODRIA GENERAR CIERTOS TEMORES EN FORMA PREVIA, ANTICIPADA SIN CONOCER O RECONOCER EL PORQUE ESA SENSACION



CUANDO SE CONSIDERA UNA ADICCION

- SEGÚN LA ASOCION LOS NIÑOS PUEDEN PADECER SINTOMAS SIMILARES A LAS ADICCIONES TRADICIONALES COMO EL ALCOHOL O LAS DROGAS CUANDO USAN EN EXCESO LAS NUEVAS TECNOLOGIAS, TALES COMO TELEFONOS INTELIGENTES.
- ES IMPORTANTE POR LO TANTO QUE LOS PADRES ANALICEN CUALES SON LAS FUENTES DE RECOMPENSA DE SUS HIJOS Y LOGREN UN CONTROL ADECUADO DE LOS ESTIMULOS A LOS QUE VEN EXPUESTOS SUS HIJOS
-



CONSEJO PARA EL ABUSO DE LA TECNOLOGIA EN LOS NIÑOS

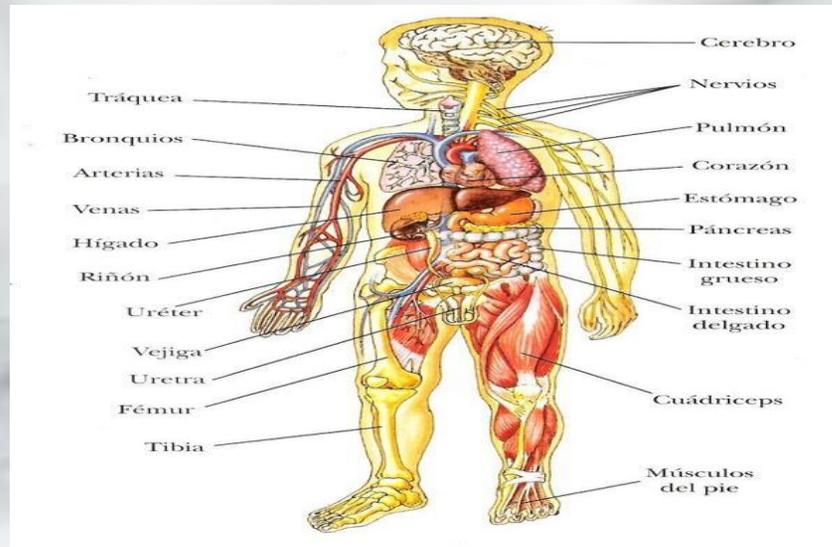
- EVITAR EL USO DE VIDEOJUEGOS, COMPUTADORA, TABLETS DENTRO DEL DORMITORIO
- HACER USO DE PLAZAS DONDE LOS NIÑOS PUEDAN COMUNICARSE CON DEMAS LOS DEMAS NIÑOS
- MOSTRAR EL USO POSITIVO DE LA TIC DANDO ACONOCER EL AGRADO DE UN DOCUMENTO
- INCENTIVAR EL DEPORTE CON CAMINATAS SALIDAS DE BICICLETA



SISTEMA
CIRCULATORIO DEL
CUERPO
HUMANO

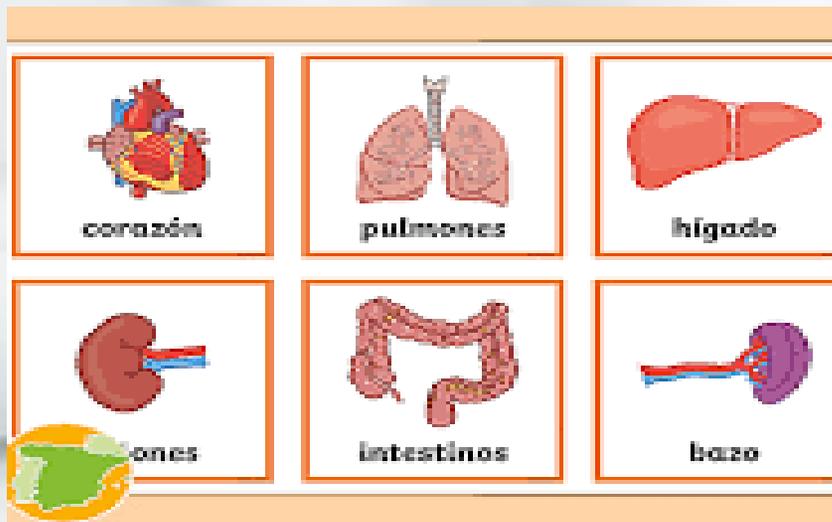
EL CUERPO HUMANO

- SON TODOS A QUELLOS QUE
- PERTENECEN A NUESTRO
- CUERPO POR EJEMPLO EL
- BAZO ES UNO DE AQUELLOS
- ORAGANOS QUE NOS AYUDAN
- A COMBATIR BACTERIAS



LOS ORGANOS DEL CUERPO HUMANO

- EL HIGADO ES EL ORGANO
- QUE ELIMINA TOXINAS
- LOS PULMONES ES EL ORGANO
- QUE NOS DA OXIGENO
- LOS INTESTINOS ES EL ORGANO
- QUE NOS AYUDA A LIMPIAR EL ORGANISMO



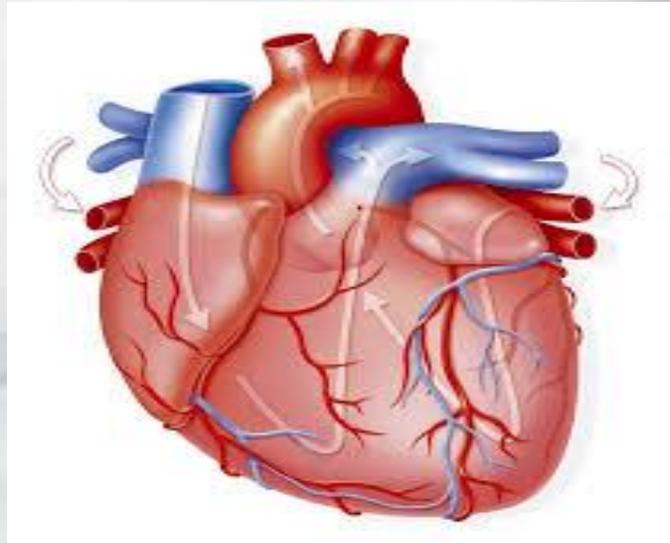
SISTEMA DIGESTIVO

- ESTA FORMADO POR ORGANOS
- QUE SON IMPORTANTES PARA DIGERIR
- LOS ALIMENTOS Y LOS LIQUIDOS
- ESTO INCLUYEN LA BOCA, EL FARNGE,
- EL ESOFAGO, EL HIGADO, EL INTESTINO
- DELGADO.



EL CORAZÓN

- ES EL QUE NOS AYUDA A BOMBLEAR
- SANGRE A TODOS LOS RINCONES
- DEL ORGANISMO Y EL QUE NOS
- AYUDA A ESTAR BIEN EN NUESTRO
- CUERPO.



RECETAS DE PASTELES

PASTEL DE CREPAS DE TIRAMISÚ

INGREDIENTES

PARA LAS CREPAS 2 tazas de harina 4 huevos 4 cucharadas de café instantáneo 1/2 tazas de azúcar mascabado 2 cucharadas de licor de café 1 1/2 tazas de leche entera

PARA LA CUBIERTA 4 tazas de queso mascarpone 1 taza de azúcar glass 1 cucharadita de vainilla líquida 1/4 tazas de cacao

PREPARACIÓN

- Para las crepas, mezcla en un bowl la harina con el huevo, el café, el azúcar mascabado, el licor de café y la leche hasta tener una mezcla homogénea.
- En una sartén de teflón a fuego medio, vierte un cucharón de la mezcla de crepas y extiende. Cocina cada lado hasta que estén cocidas.
- Para la crema, bate el queso mascarpone con el azúcar glass y la esencia de vainilla.
- Para el armado, coloca una crepa sobre una charola y unta un poco de crema. Repite el proceso hasta terminar las crepas.
- Cubre el pastel con la crema de mascarpone y refrigera por 1 hora.
- Espolvorea con cacao y... ¡listo!



PASTEL DE CHOCOLATE BLANCO SIN HARINA

INGREDIENTES

1 taza de claras de huevo 450 gramos de queso crema 250 gramos de chocolate blanco, finamente rallado 10 mililitros de vainilla líquida Zarcamoras y azúcar glass al gusto

PREPARACIÓN

- En un bowl, bate las claras.
- En otro bowl, mezcla el queso crema e incorpora el chocolate blanco rallado. Agrega las claras de forma envolvente.
- Engrasa un molde con aceite en aerosol y vierte la mezcla.
- Hornea a 150°C por 60 minutos. Enfría y refrigera al menos 1 hora.
- Desmolda y decora con zarcamoras y azúcar glass.

¡Fácil y rico!



PASTEL DE MATCHA CON CREMA DE NARANJA

INGREDIENTES

PARA EL PASTEL 250 g mantequilla 250 g azúcar finamente molida 4 huevos 250 g harina de trigo 1 cucharada de levadura 4 cucharadas té matcha 20 ml. leche entera

PARA LA CREMA DE NARANJA 150 g mantequilla 300 g azúcar finamente molida 40 ml zumo de naranja ½ taza de ralladura de naranja

PREPARACIÓN

- Bate la mantequilla con el azúcar hasta obtener una mezcla esponjosa.
- Añade los huevos de uno en uno y agrega una cucharada de harina al final.
- Incorpora el té matcha, el resto de harina y la leche hasta obtener una mezcla homogénea.
- Vierte la masa en un molde engrasado y hornea 40 minutos en el horno precalentado a 180°C.
- Deja enfriar y desmolda el pastel.
- Para la crema de naranja, bate la mantequilla junto con el azúcar. Agrega el zumo de naranja y la ralladura hasta obtener la crema.
- Vierte la crema de naranja sobre el pastel de matcha y decora con ralladura de naranja si deseas. Puedes refrigerarlo media hora antes de servir.



PASTEL DE COCO

INGREDIENTES

Para el pastel 1 taza de harina blanca 1 taza de coco rallado $\frac{1}{2}$ taza de azúcar 100g de mantequilla 2 huevos $\frac{1}{2}$ taza de leche 1 cucharita de extracto de vainilla Una pizca de sal

Para la cubierta 1 $\frac{1}{2}$ tazas de azúcar 25g de mantequilla 1 cucharada de coco rallado 2 cucharadas de agua tibia 1 cucharada de extracto de vainilla

PREPARACIÓN

- Mezcla en un recipiente la harina, el coco rallado, la mantequilla y una pizca de sal. Añade los huevos, la leche y la vainilla y revuelve hasta obtener una mezcla homogénea.
- Vierte la mezcla en un molde previamente engrasado y hornear a 170°C por 25 minutos.

- Mientras se hornea el pastel, mezcla en un recipiente el azúcar y la mantequilla. Añade el agua hasta obtener una consistencia espesa y agrega el coco rallado y el extracto de vainilla.
- Retira el pastel del horno para que se enfríe y esparce el glaseado sobre toda la superficie. Puedes espolvorear más coco rallado encima.



PASTEL DE CHOCOLATE CON CREMA

INGREDIENTES

- 200 g mantequilla a temperatura ambiente
- 90 g chocolate amargo fundido a temperatura ambiente
- 2 pizcas de sal
- 1 cucharadita de vainilla
- 200 g yemas
- 240 g claras
- 230 g azúcar
- 180 g harina cernida
- 3 tazas de crema para batir

- 750 g chocolate amargo
- 3 tazas de frambuesas lavadas, desinfectadas y secas
- Hojas de menta para decorar

INSTRUCCIONES

1. Precalienta el horno a 180 °C.
2. Prepara 2 moldes redondos para pastel con un poco de mantequilla y cacao espolvoreado.
3. Coloca en el tazón de la batidora la mantequilla y el chocolate. Con ayuda de la pala bate hasta que se integren por completo los ingredientes. Enseguida agrega la sal, vainilla y las yemas, una a una hasta que se integren por completo.
4. En otro tazón, coloca las claras y el azúcar y con ayuda de la batidora y el aditamento de globo, bate hasta que las claras doblen su volumen y la mezcla esté a punto de turrón.
5. Mezcla los dos batidos de forma envolvente y agrega poco a poco y en forma de lluvia la harina. Vierte la mezcla en los moldes y hornea por 35 minutos o hasta que, al introducir un palillo, este salga limpio.
6. Retira del horno y permite que se enfríen por completo.
7. Para la crema de chocolate: Coloca la crema en una olla y calienta hasta que rompa el hervor. Retira del fuego y agrega el chocolate picado. Permite que se derritan. Mezcla hasta que se integren por completo.
8. Vacía la mezcla en una charola metálica y congela por 30 minutos o hasta que tenga consistencia firme y su temperatura haya bajado por completo sin llegar a congelarse.
9. Pasado este tiempo, coloca la crema en la batidora y bate hasta que obtenga una consistencia muy firme y cremosa. Coloca en una duya y reserva para decorar.
10. Para montar: Parte por mitad los pasteles y coloca una base de pan, un poco de crema de chocolate y una frambuesa, enseguida otra base de pan y más crema de chocolate y frambuesas. Repite este procedimiento con las capas de pan restantes. Sirve un plato pastelero y rebana.



DECORACIONES DE PASTELES

Las chispas de colores de diferentes formas son una opción divertida para decorar un pastel. Si bien muchas personas piensan que es complicado, la realidad es que es muy fácil, incluso los más pequeños de casa podrían ayudar.

Si se acerca un cumpleaños, puede utilizar chispas con colores primarios o con formas de estrella para que el pastel sea más llamativo. Si celebrará un aniversario con su pareja, lo mejor sería utilizar confeti dorado y perlas de azúcar.

Recuerde decorar el pastel cuando el glaseado todavía esté fresco para que las chispas de Wilton se adhieran mejor a la superficie y no se caigan. También puede utilizar las sobras para decorar el plato donde llevará el pastel



DECORA TU PASTEL CON FLORES

No cabe duda que hace muchos años hacer unas flores para decorar la parte superior de un pastel era sumamente complicado y solo podían encargarse pasteleros profesionales. No obstante, los tiempos han cambiado, ya que ahora solo necesita muchas ganas de aprender y las boquillas para crear flores de Wilton.

Lo único que tiene que hacer es elegir la boquilla con la forma deseada, agregarle una bolsa que contenga la mezcla y empezar a presionar. La boquilla replicará la forma de unas flores que decorarán tu pastel de una manera increíble



PASTEL CON CARAMELO DERRETIDO

Si quiere decorar un pastel con dulce y color, no hay nada mejor que caramelo derretido. Solo debes derretir caramelo del color de tu preferencia y esparcirlo sobre la superficie de tu pastel. Nuevamente, recuerde que el pastel aún esté fresco para que se adhiera mejor.

También puede agregar algunos dulces en la parte superior para que se vea más delicioso y llamativo. Cuando termine de decorar el pastel, recuerde colocarlo en una zona fría para evitar que se derrita y su forma compacta cambie.



BIBLIOGRAFIA

<https://www.admagazine.com/editors-pick/recetas-de-pasteles-faciles-de-hacer-en-casa-postres-20200722-7153-articulos>

<https://www.wiltonenespanol.com/decorar-pastel-sin-experiencia/>

<https://www.cocinafacil.com.mx/recetas-de-comida/receta/pastel-de-chocolate-con-crema-y-frambuesas/>

<https://www.wiltonenespanol.com/preparar-pastel-cumpleanos-decorado-flores/>

ANIMALES DOMESTICADOS

Los animales domésticos son aquellos que han sido amaestrados por el ser humano y que están habituados a vivir con las personas. También se los suele llamar mascotas y resulta una importante compañía, dado que forma parte de un integrante más de la familia de humanos.

Son opuestos a los animales salvajes, que viven en hábitats naturales alejados de toda influencia del hombre. Los animales domésticos dependen de las personas para su supervivencia, tanto por el alimento como por los cuidados de salud, debido a que no se desarrollaron en un hábitat natural



IMPORTANCIA DE LOS ANIMALES DOMESTICADOS

Los niños que cuidan mascotas aprenden algo fundamental: la importancia del cariño y el respeto hacia los animales. El tener una mascota puede ser una oportunidad estupenda para enseñar el respeto por la naturaleza y los animales a los más pequeños y también para disfrutar en familia de actividades conjuntas tanto de juego como de cuidado del animal.



BENEFICIOS DE LOS ANIMALES DOMESTICADOS

LOS PERROS:

Los perros son animales que han acompañado al hombre por muchos años, después de lograr domesticarlos fue posible obtener la sólida relación que tienen ahora. Son animales que aprenden y son entrenados para muchas actividades que pueden ayudar a la sociedad que los necesita. Ellos afianzan el sentimiento de seguridad y confianza de las personas que los cuidan. A su vez, los perros también nos necesitan cerca.



EL PERRO CHIHUAHUA

Los perros chihuahuas son pequeñas mascotas llenas de vitalidad, alegría y amor, además de ser muy fieles a sus dueños. Son considerados por muchas personas, la cura para el asma. Se ha escuchado hablar de muchos casos, en los que se los perros de raza curan el asma

LO QUE MENCIONO UN CIENTIFICO

Sin embargo, los chihuahuas tienen la ventaja de que prácticamente no sueltan pelo en comparación con otras razas de perros y por lo tanto no agravan el problema. Los médicos también mencionan el efecto placebo. Es decir, que si el paciente realmente cree que la presencia del chihuahua es curativa se verán resultados positivos a consecuencia de mecanismos psicológicos.



EL GATO

Los estudios demuestran que las personas con animales de compañía suelen estar más sanas y felices que aquellas que no los tienen, además, sabemos lo maravilloso que es volver a casa al final de un duro día y escuchar el ronroneo de satisfacción de una adorable bola de pelo; es por ello que no tenemos duda de que los gatos son grandes mascotas, pero también una gran responsabilidad y un compromiso de por vida.



BENEFICIOS DEL GATO

- Se ha comprobado que tener un gato reduce el estrés y son grandes compañeros para quienes se sienten tristes o deprimidos.
- Normalmente los dueños de gatos tienen la presión arterial más baja que las personas sin mascotas.
- Tu sistema inmunológico estará más fuerte y esto te permitirá recuperarte de las enfermedades antes que las personas que no tienen animales de compañía.
- Por lo general, los niños que crecen con gatos se enferman menos, que aquellos que no tienen mascotas.
- Son muy cariñosos y tienen un gran carácter, pero también valoramos su independencia, es decir, necesitan menos cuidados que otras mascotas.
- Los gatos pueden ayudar a las personas a recuperarse más rápido de un trauma emocional, como el fallecimiento de un ser querido.



LEYES DE LOS EXPONENTES Y RADICALES

Las leyes de los exponentes y radicales establecen una forma simplificada o resumida de trabajar una serie de operaciones numéricas con potencias, las cuales siguen un conjunto de reglas matemáticas.

Por su parte, se denomina potencia a la expresión a^n , (a) representa el número base y (n o enésima) es el exponente que indica cuántas veces se debe multiplicar o elevar la base según lo expresado en el exponente.

Leyes de los exponentes

La finalidad de las leyes de los exponentes es resumir una expresión numérica que, si se expresa de manera completa y detallada sería muy extensa. Por esta razón es que en muchas expresiones matemáticas se encuentran expuestas como potencias.

Ejemplos:

5^2 es lo mismo que $(5) \cdot (5) = 25$. Es decir, se debe multiplicar 5 dos veces.

2^3 es lo mismo que $(2) \cdot (2) \cdot (2) = 8$. Es decir, se debe multiplicar 2 tres veces.

De esta manera, la expresión numérica es más simple y menos confusa para resolver.

1. Potencia con exponente 0

Cualquier número elevado a un exponente 0 es igual a 1. Cabe destacar que la base siempre debe ser diferente a 0, es decir $a \neq 0$.

Ejemplos:

$$a^0 = 1$$

$$-5^0 = 1$$

2. Potencia con exponente 1

Cualquier número elevado a un exponente 1 es igual a sí mismo.

Ejemplos:

$$a^1 = a$$

$$7^1 = 7$$

3. Producto de potencias de igual base o multiplicación de potencias de igual base

¿Qué pasa si tenemos dos bases (a) iguales con diferentes exponentes (n)? Es decir, $a^n \cdot a^m$. En este caso, las bases iguales se mantienen y se suman sus potencias, es decir: $a^n \cdot a^m = a^{n+m}$.

Ejemplos:

$2^2 \cdot 2^4$ es lo mismo que $(2) \cdot (2) \times (2) \cdot (2) \cdot (2) \cdot (2)$. Es decir, se suman los exponentes 2^{2+4} y el resultado sería $2^6 = 64$.

$$3^5 \cdot 3^{-2} = 3^{5+(-2)} = 3^{5-2} = 3^3 = 27$$

Esto sucede porque el exponente es el indicador de cuántas veces se debe multiplicar el número base por sí mismo. Por tanto, el exponente final será la suma o resta de los exponentes que tienen una misma base.

4. División de potencias de igual base o cociente de dos potencias con igual base

El cociente de dos potencias de igual base es igual a elevar la base según la diferencia del exponente del numerador menos el denominador. La base debe ser diferente a 0.

Ejemplos:

$$\frac{a^n}{a^m} = a^{n-m}$$

$$\frac{5^5}{5^3} = 5^{5-3} = 5^2$$

5. Potencia de un producto o Ley distributiva de la potenciación con respecto de la multiplicación

Esta ley establece que la potencia de un producto debe ser elevada al mismo exponente (n) en cada uno de los factores.

Ejemplos:

$$(a \cdot b \cdot c)^n = a^n \cdot b^n \cdot c^n$$

$$(3 \cdot 5)^3 = 3^3 \cdot 5^3 = (3 \cdot 3 \cdot 3) (5 \cdot 5 \cdot 5) = 27 \cdot 125 = 3375.$$

$$(2ab)^4 = 2^4 \cdot a^4 \cdot b^4 = 16 a^4 b^4$$

6. Potencia de otra potencia

Se refiere a la multiplicación de potencias que tienen las mismas bases, de la cual se obtiene una potencia de otra potencia.

Ejemplos:

$$(a^m)^n = a^{m \cdot n}$$

$$(3^2)^3 = 3^{2 \cdot 3} = 3^6 = 729$$

7. Ley del exponente negativo

Si se tiene una base con un exponente negativo (a^{-n}) se debe tomar la unidad dividida entre la base que será elevada con el signo del exponente en positivo, es decir $1/a^n$. En este caso, la base (a) debe ser diferente a 0, $a \neq 0$.

Ejemplo: 2^{-3} expresado en fracción queda como:

$$\frac{1}{2^3} = \frac{1}{8}$$

Leyes de los exponentes.

Leyes de los radicales

La ley de los radicales se trata de una operación matemática que nos permite hallar la base a través de la potencia y el exponente.

Los radicales son las raíces cuadas que se expresan de la siguiente manera $\sqrt{\quad}$, y consiste en conseguir un número que multiplicado por sí mismo dé como resultado lo que está en la expresión numérica.

Por ejemplo, la raíz cuadrada de 16 se expresa de la siguiente manera: $\sqrt{16} = 4$; esto significa que $4 \cdot 4 = 16$. En este caso no es necesario indicar el exponente dos en la raíz. Sin embargo, en el resto de las raíces sí.

Por ejemplo:

La raíz cúbica de 8 se expresa de la siguiente manera: $\sqrt[3]{8} = 2$, es decir, $2 \cdot 2 \cdot 2 = 8$

Otros ejemplos:

$\sqrt[n]{1} = 1$, ya que todo número multiplicado por 1 es igual a sí mismo.

$\sqrt[n]{0} = 0$, ya que todo número multiplicado por 0 es igual a 0.

1. Ley de cancelación del radical

Una raíz (n) elevada a la potencia (n) se cancela.

Ejemplos:

$$(\sqrt[n]{a})^n = a.$$

$$(\sqrt{4})^2 = 4$$

$$(\sqrt[3]{5})^3 = 5$$

2. Raíz de una multiplicación o producto

Una raíz de una multiplicación se puede separar como una multiplicación de raíces, sin importar el tipo de raíz.

Ejemplos:

$$\sqrt[n]{ab} = \sqrt[n]{a} \sqrt[n]{b}$$

$$\sqrt{900} = \sqrt{9 \cdot 100} = \sqrt{9} \cdot \sqrt{100} = 3 \cdot 10 = 30$$

$$\sqrt[3]{8 \cdot 27} = \sqrt[3]{8} \cdot \sqrt[3]{27} = 2 \cdot 3 = 6$$

3. Raíz de una división o cociente

La raíz de una fracción es igual a la división de la raíz del numerador y de la raíz del denominador.

Ejemplos:

$$\sqrt[n]{\frac{a}{b}} = \frac{\sqrt[n]{a}}{\sqrt[n]{b}}$$

$$\sqrt{\frac{18}{2}} = \frac{\sqrt{18}}{\sqrt{2}} = \sqrt{9} = 3$$

$$\sqrt[3]{\frac{216}{8}} = \frac{\sqrt[3]{216}}{\sqrt[3]{8}} = \sqrt[3]{27} = \sqrt[3]{3^3} = 3$$

4. Raíz de una raíz

Cuando dentro de una raíz hay una raíz se pueden multiplicar los índices de ambas raíces a fin de reducir la operación numérica a una sola raíz, y se mantiene el radicando.

Ejemplos:

$$\sqrt[n]{\sqrt[m]{a}} = \sqrt[n \cdot m]{a}$$

$$\sqrt[2]{\sqrt{64}} = \sqrt[2 \cdot 2]{64} = \sqrt[4]{64}$$