



GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES
MINISTERIO DE EDUCACIÓN
ESCUELAS TÉCNICAS “RAGGIO”
PROGRAMA ANALÍTICO DE ESTUDIOS

Especialidad: **Técnicas en la Industrias Alimentarias**

Año: **Segundo**

Asignatura: **Tecnología Mecánica**

Total de horas cátedra semanales: **2(dos)**

1:Herramientas empleadas en el maquinado de piezas. Formas. Angulos correspondientes. Metales empleados en la confección de herramientas.

2:Distintas velocidades de corte en las maquinas herramientas. Influencia del material a trabajar y de la calidad de las herramientas.

3:Maquinas herramientas. Tornos. Limadoras. Cepilladoras. Movimientos fundamentales. Distintas velocidades.

4:Tratamientos térmicos. Temple, revenido, recocido, normalizado, cementación y nitruración. Distintos tipos de materiales de acuerdo a las operaciones.

5:Hornos para tratamientos térmicos. Hornos eléctricos, mufla. Fuego directo. ventajas y desventajas. Colores de temperaturas. Pirometros.

6:Sistemas de rosca: Seller, Witworth, Sae y Métrica. Roscas de sujeción y para transmisión de movimientos, triangular, cuadrada, trapecial, diente de sierra.

7:El tornillo considerado como órgano de unión. Clasificación. Calculo de acuerdo al peso y al diámetro. Normas I.R.A.M. Chavetas.

8:Uniones empleadas en las construcciones metálicas, fijas y móviles. Roblonado, el roblón, cálculos, anillos forzados y garras.

9:Utiles de verificación y control. Nociones sobre tolerancia. Normas I.R.A.M. Calibres de tolerancia para interior y exterior.

10:Ejes, arboles y gorrones: clasificación y control. Cojinetes y soportes. Normas I.R.A.M.