

Trabajo Práctico Nº1

1. Escribir el siguiente texto:

La Grasa Butirosa

La imagen de la grasa butirosa (GB) merece ser revalorizada ya que la misma contiene ácidos grasos (AG) con propiedades altamente favorables sobre la salud del consumidor. Los AG de la leche han sido el blanco de críticas de parte de los médicos debido a su contenido en AG saturados capaces de elevar el colesterol plasmático "malo".

Composición de la grasa butirosa y elementos de valorización

La GB contiene una amplia gama de AG que la componen. En primer término debemos saber que el consumo de los AG saturados de la leche que contienen de 4 a 10 átomos de carbono (C) ($C_{4:0}$ a $C_{10:0}$) y que representan de un 7 a un 10% del total de AG no aumenta el colesterol circulante ni afecta la función cardíaca.

Los AG son los de doce, catorce y dieciséis átomos de carbono ya que elevan el colesterol total y el colesterol malo (LDL) cuando son consumidos en exceso. La suplementación de la vaca con grano de girasol, o con aceite de girasol solos o combinados con aceite de pescado nos permitió reducir la concentración grasa total de la leche y la fracción hipercolesterolémica de la misma.

Puede observarse que el índice de aterogenicidad de la leche (riesgo cardiovascular) observado en pre-suplementación (basal) fue drásticamente reducido. El consumo de una manteca con menor cantidad de estas grasas redujo significativamente el colesterol total (-7,8%) y el colesterol "malo" asociado a las LDL (-9,5%) en hombres de buena salud sin reducir el HDL o colesterol "bueno".

2. Mostrar el documento en presentación normal. ¿Qué diferencia hay con la vista "Diseño de impresión"? Anótela.
3. Buscar y reemplazar la palabra "AG" por la palabra "Ácidos Grasos" utilizando para ello la opción respectiva del menú Edición.
4. Guardar el documento con el nombre de "grasa". Grabar periódicamente.
5. Escribir en la primera línea del documento, antes del título, la siguiente frase: "Primer trabajo práctico de Word"
6. Utilizar la ayuda para aprender como acercar o alejar un documento y mostrarlo a un 75% utilizando el Zoom.
7. Seleccionar el último párrafo y darle tipo de letra cursiva y subrayado.
8. Utilizando la opción sinónimos, que se accede pulsando el botón izquierdo del mouse al estar situados en la palabra, buscar sinónimos de las palabras "aumento" y "exceso" y modificarlas por uno de ellos.
9. Seleccionar todo el documento, utilizando la opción respectiva del menú, y cambiar el color de las letras por azul.
10. Copiar el segundo párrafo al final del documento.
11. Mover el párrafo copiado al inicio del documento.

12. Guardar el documento.

Trabajo Práctico Nº 2

1. En un documento en blanco escribir el siguiente texto respetando negritas y subrayados, sabiendo que las palabras en negrita también están en cursiva. Guardar el documento con el nombre “verdeos”:

Verdeos de invierno

El requerimiento promedio de agua en verdeos de invierno, en el período comprendido entre fines de marzo y agosto, es del orden de 240 mm (alcanzando valores de 320 mm), con una eficiencia promedio de 11 kg de materia seca /ha mm. Con adecuada nutrición esta eficiencia puede superar los 15 kg/ha.mm.

Así la ubicación de los verdeos en la secuencia de cultivos es uno de los aspectos mas significativos por los efectos que distintos antecesores poseen sobre propiedades edáficas que condicionan su productividad (contenido de agua y nitratos), limitando en muchos casos a otras prácticas de manejo como longitud de barbecho, niveles de cobertura, respuesta a la fertilización.

Pasturas: Los lotes de praderas que tienen un barbecho de 60-90 días presentan normalmente valores altos de nitratos, situación que no se comprueba con barbechos menores a 30 días. En estos casos, a pesar que los lotes pueden contar con niveles altos de materia orgánica (mayor fertilidad potencial) y si la recarga de agua es importante puede ser conveniente realizar fertilización de “arranque” con N o con N-P. Principalmente en aquellos lotes con menos de 20 ppm de nitratos.

Girasol: En general los suelos provenientes de Girasol presentan bajos niveles de nitratos, y cuando la disponibilidad de agua lo permite (mayor a 80 mm) es necesario recurrir a la fertilización nitrogenada para alcanzar producciones medias a buenas. Con baja disponibilidad de agua y nitratos la producción se reciente y la respuesta a la fertilización nitrogenada no es importante.

2. Cambiar los márgenes derecho e izquierdo de todo el documento a 4 cm.
3. Cambiar la orientación de la página a Horizontal.
4. Al título “Verdeos de invierno” colocar negrita y subrayado, tipo de letra Courier New Tamaño 16.
5. Utilizar la ayuda para aprender cómo cambiar de mayúsculas o minúsculas un texto y cambiar el titulo todo a mayúscula.
6. A las palabras “Pasturas” y “Girasol” poner negrita.
7. Justificar el primer párrafo y colocarle 12 puntos antes y 6 después, alinear a la derecha el segundo párrafo, alinear a la izquierda el tercer párrafo. A todo el texto colocar interlineado mínimo en 16 puntos.
8. Aplicar sangría de Primera Línea a 1,5 a todo el documento.
9. Colocar Letra capital en texto que abarque dos líneas al primer párrafo.
10. Recuadrar el segundo párrafo con borde aserrado de 1 ½ punto.

11. Escribir como encabezado de página: "Ejercicio de Word" y como pie de página su nombre y apellido.
12. Insertar el número de página en la parte superior derecha.
13. Guardar con el mismo nombre y salir de Word.

Trabajo Práctico Nº 3

1. En un documento en blanco copiar el siguiente texto respetando el formato que se le indica. Guardarlo con el nombre "leche".

Componentes de la leche

La mayor parte de la leche consumida en Europa es de vaca, pero otros países prefieren la de búfala, cabra u oveja. Todas contienen proporciones variables de los mismos nutrientes. La proteína caseína se emplea para otros fines además del consumo humano, por ejemplo, para la fabricación de adhesivos, pinturas y plásticos.

La leche está formada por glóbulos de grasa suspendidos en una solución que contiene el azúcar de la leche (lactosa), proteínas (fundamentalmente caseína) y sales de calcio, fósforo, cloro, sodio, potasio y azufre. No obstante, es deficiente en hierro y es inadecuada como fuente de vitamina c.

2. Cambiar el texto a cursiva. Ponerle subrayado el título. Cambie el borde del párrafo escrito por una línea de grosor 3 color amarillo y cambie todo a mayúscula.
3. Coloque negrita a las palabras que están dentro del recuadro y entre paréntesis.
4. Colocar como encabezado su Nombre, y como pie de página Informática. Insertar número de página en la parte inferior izquierda.
5. Insertar un salto de página luego del recuadro.
6. Insertar la siguiente tabla:

<i><u>Cantidad de agua en la leche</u></i>	
Humano	87,58
Vaca	87,27
Cabra	86,68
Oveja	80,71
Búfalo	82,16
Camello	87,13

7. Insertar un salto de página luego de copiar la tabla.
8. Copiar la siguiente información aplicando tabulación centrada en 2 y centrada en 12 con relleno de puntos. Usar luego la tecla tabulador para escribir.

GANADO VACUNO LECHERO EUROPEO

RAZAS	CARACTERÍSTICAS
Holstein-Friesian	Holanda
Brown Swiss	Suiza
Ayrshire	Escocia
Guernsey.....	Islas del canal (Reino Unido)
Jersey	Islas del canal (Reino Unido)

9. Establecer interlineado de 1,5 líneas a todo el documento.
10. Escribir utilizando el subíndice y el superíndices las siguientes palabras al final del documento:

SO_2 cm^3 S_2O_2 H_2O KM^2

11. Insertar los símbolos ®, μ y φ luego del título “GANADO VACUNO LECHERO EUROPEO”.



12. Insertar la siguiente imagen prediseñada (buscarla como vaca)
13. Grabar y salir del Word

Trabajo Práctico N°4

1. Copiar el texto siguiente con el formato que se muestra. Elija el tipo de letra a su gusto. Guardar el documento con el nombre “minerales”.

Los Minerales, donde los encontramos?

Metálicos

- Calcio: Leche, queso, legumbres, verduras
- Magnesio: Cereales, verduras de hoja verde
- Potasio: Bananas, verduras, patatas, leche, carnes
- Sodio: Sal de mesa

No metálicos

- Cloro: Alimentos que contienen sal, algunas verduras y frutas
- Fósforo: Leche, queso, yogur, pescado, aves de corral, carnes, cereales
- Azufre: Pescado, aves de corral, carnes
- Flúor: Agua potable, té, marisco

2. Configurar la página horizontal con los siguientes márgenes superior e inferior de 4 cm., e izquierdo y derecho de 5 cm.
3. En la palabra “marisco” insertar una nota al pie que diga “Como almejas, ostras, cangrejos y langostas”; otra en la palabra “aves de corral” que diga “Estas son

cualquier tipo de ave que se cría por su carne, sus huevos o sus plumas, como la gallina”.

4. Insertar un salto de página luego de escribir “Sodio”.
5. Dar los siguientes estilos al texto:
 - Título 1: “Los Minerales, donde los encontramos?”
 - Título 2: “Metálicos” y “No metálicos”
 - Título 3: a los nombres de los minerales.
6. Crear una Tabla de contenido, estilo moderno con número de página
7. Luego de creada la tabla escribir: “Cantidad de palabras en este texto:” y con la herramienta correspondiente “contar las palabras” y escribir el resultado.
8. Realice el control ortográfico de lo escrito hasta el momento.
9. Realice la vista preliminar del trabajo de modo que visualice todas las hojas.
10. Guardar el documento y salir de Word

Trabajo Práctico Nº5

1. Abrir el Word y escribir el siguiente texto, teniendo en cuenta que el título esta hecho con WordArt.



La actividad agrícola en la provincia de La Pampa ofrece un alto nivel de diversificación, debiendo diferenciarse en un primer enfoque la agricultura practicada en secano (sector Este del territorio pampeano) de la practicada bajo riego (25 de Mayo).

Las condiciones ecológicas propias de la estepa y bosque pampeanos, formaciones a merced de las cuales se han roturado campos para la agricultura, hacen necesario combinar la actividad agrícola con la ganadera para mantener la estructura y fertilidad de los suelos.

En la región agrícola extensiva hay una notable variedad de cultivos de cosecha y forrajeros. Entre las principales especies de cosecha se destacan los **cereales de invierno** (trigo, avena, centeno y cebada) y los **cereales y oleaginosas de verano** (maíz, sorgo granífero, girasol, soja, colza, lino).

En cuanto a los cultivos forrajeros utilizados en los sistemas mixtos, deben mencionarse los **verdeos invernales** (avena, centeno, triticales, vicias), los **verdeos estivales** (sorgos forrajeros, maíz, mijo, moha) y las **pasturas perennes** (pasto llorón, alfalfa, festuca, agropiro alargado, agropiro criollo, falaris, cebadillas, tréboles de olor, trébol rojo, etc.).

2. Guardar el documento con el nombre “agricultura”.
3. Insertar un salto de página al final del documento.

4. En la segunda hoja del documento, copiar el primer párrafo, insertar luego un salto de sección opción página siguiente.
5. Colocar borde de doble línea color violeta al primer párrafo del texto original.
6. Copiar toda la primera hoja del documento en tercera hoja y cambiar todo el texto a Mayúscula.
7. Colocar "borde de página" a toda esta sección.
8. Colocar letra capital a todos los párrafos de la primera hoja (EXCEPTO EL QUE ESTE RECUADRADO) en margen de 2 líneas
9. Grabar el documento y salir de Word.

Trabajo Práctico Nº 6

1. Abrir el Word y realizar un documento en blanco.
2. Copiar la siguiente tabla (son 4 columnas y 11 filas). Aplicar a la tabla autoformato "Tabla vistosa 2"; al título colocar negrita, subrayado, fuente Times New Roman, tamaño 14; al resto del texto letra Arial tamaño 12, 6 puntos antes y 12 puntos después. A los textos que corresponda colocar el efecto de subíndice.
3. Guardar el documento como "tablas".

Composición típica de nutrientes de fertilizantes comunes

El fertilizante es una sustancia o mezcla química natural o sintética utilizada para enriquecer el suelo y favorecer el crecimiento vegetal. Las plantas no necesitan compuestos complejos, del tipo de las vitaminas o los aminoácidos, esenciales en la nutrición humana, pues sintetizan todos los que precisan. Sólo exigen una docena de elementos químicos, que deben presentarse en una forma que la planta pueda absorber. Dentro de esta limitación, el nitrógeno, por ejemplo, puede administrarse con igual eficacia en forma de urea, nitratos, compuestos de amonio o amoníaco puro.

<i>Fuentes fertilizantes</i>	<i>Abreviación</i>	<i>Forma Molecular</i>	<i>N P₂O₅ K₂O S</i>
<i>Nitrato de Amonio</i>	NA	NH ₄ (NO ₃)	34 _ _ _
<i>Urea- nitrato amónico</i>	UAN		28-32 _ _ _
<i>Fosfato Monoamónico</i>	MAP	NH ₄ H ₂ PO ₄	11-13 48-62 _ 1-3
<i>Fosfato Diamónico</i>	DAP	(NH ₄) ₂ HPO ₄	18-21 46-54 _ 2
<i>Sulfato de Amonio</i>	SA	(NH ₄) ₂ SO ₄	21 _ _ 24
<i>Cloruro de Potasio</i>	MOP	KCl	_ _ 60 _
<i>Sulfato de Potasio</i>	SOP	K ₂ SO ₄	_ _ 52 18
<i>Urea</i>		CO(NH ₂) ₂	46 _ _ _
<i>Superfosfato Triple</i>	SPT	Ca(H ₂ PO ₄) ₂	_ 44-53 _ 1-1.5
<i>Superfosfato Simple</i>	SPS	Ca(H ₂ PO ₄) ₂	_ 18-21 _ 12-15

4. Colocar una nota al pie en Nitrato que diga: "Se representa como N elemental y puede ser dividido en cuatro formas de s".
5. Realizar un salto de página al final de la tabla.

- Ahora copiar la siguiente tabla aplicando el formato que se ve, fuente de la tabla Courier New, tamaño 10, y la alineación de la celda centro izquierda. El resto del texto Verdana en 12, justificado, 6 puntos antes y 6 puntos después.

Garantía de análisis

El contenido de nutrientes presente en un material fertilizante es el grado fertilizante, o análisis garantizado. Por ley se requiere a los fabricantes explicar el grado en cada etiqueta del envase, sea bolsa, o bidón. El grado de fertilizante se etiqueta con un código de tres números (Figura 1) de los tres macronutrientes primarios: nitrógeno (N), fósforo (P), y potasio (K).

Elemento	Símbolo	Formas	Porcentaje
Nitrógeno Total	N	Nitrógeno amoniacal	5,8%
		Nitrógeno de Urea	9,2%
Ácido fosfórico disponible	P ₂ O ₅		15%
Potasio soluble	K ₂ O		15%
Boro	B		0,02%
Cobre	CU	Cobre soluble en agua	0,07%
Hierro	Fe	Hierro quelatado	15%
Manganeso	Mg	Manganeso quelatado	0,5%
Molibdeno	MO		0,0005%
Zinc	Zn	Zinc soluble en agua	0,06%

Derivado de Urea, Fosfato de amonio, Urea Fosfato, Muriato de Potasio, Ácido Bórico, Sulfato de Cobre, Hierro EDTA, Manganeso EDTA, Molibdato de sodio y Sulfato de Zinc

- Cambiar todo el título de la segunda tabla a mayúscula utilizando la opción correspondiente del menú Formato.
- Guardar el documento.

Trabajo Práctico Nº 7

- Abrir el Word y realizar un documento en blanco.
- Copiar el texto que sigue. Al título colocar subrayado, fuente Garamond, tamaño 16; el resto del texto letra Times New Roman tamaño 11. Colocar las viñetas como se ve.

NUTRIENTES ESENCIALES

Los nutrientes se clasifican en cinco grupos principales; estos comprenden lo que los científicos consideran, sobre todo por las investigaciones realizadas con animales, esenciales para mantener la salud y un crecimiento normal.

❖ Proteínas¹

➤ Origen animal

¹ La función primordial de la proteína es producir tejido corporal y sintetizar enzimas

- Origen vegetal
- ❖ Minerales²
 - Calcio
 - Leche y derivados
 - Fósforo
 - Leche
 - Magnesio
 - Verduras de hoja verde
 - Sodio
 - Alimentos salados
 - Productos Naturales
 - Hierro
 - Huevos
 - Cereales
 - Yodo
 - Pescado
 - Potasio
 - Bananas
 - Verduras

3. Colocar las notas al pie en las palabras “Proteínas” y “Minerales” (el texto de las notas se encuentra al final de la hoja).
4. Inserte como encabezado “Trabajo Práctico N° 8”, y como pie de página su Nombre.
5. Grabar como “nutrientes”.
6. Insertar un salto de página.
7. Colocar tres imágenes prediseñadas que se relacionen con el tema.
8. Grabar y salir del Word.

Trabajo Práctico N° 8

1. En un documento en blanco escribir el siguiente texto. Guardar el documento con el nombre “resolución”. Colocar al texto tipo de letra Verdana 12. Título centrado, resto del trabajo justificado.
2. Configuración de la página, márgenes derecho, izquierdo, superior e inferior de 3 cm. Completar las notas al pie de página. Insertar las viñetas con los símbolos que se ven.

RESOLUCION TECNICA N° 16 MARCO CONCEPTUAL DE LAS NORMAS CONTABLES PROFESIONALES SEGUNDA PARTE

1. Introducción

² Los minerales inorgánicos son necesarios para la reconstrucción estructural de los tejidos corporales

Este documento establece un conjunto de conceptos fundamentales que deberán servir:

- a esta Federación³, para definir el contenido de las futuras resoluciones técnicas sobre normas contables profesionales;
 - a los emisores y auditores de estados contables, para resolver las situaciones que no estuvieren expresamente contempladas por las normas contables profesionales;
- a los analistas y otros usuarios⁴ para interpretar más adecuadamente las normas contables profesionales.

2. Objetivo de los estados contables

El objetivo de los estados contables es proveer información sobre el patrimonio del ente emisor a una fecha y su evolución económica y financiera en el período que abarcan, para facilitar la toma de decisiones económicas.

La situación y evolución patrimonial de un ente interesa a diversas personas que tienen necesidades de información no totalmente coincidentes. Entre ellas, puede citarse a:

- los inversores actuales y potenciales, interesados en el riesgo inherente a su inversión, en la probabilidad de que la empresa pague dividendos y en otros datos necesarios para tomar decisiones de comprar, retener o vender sus participaciones;
 - los empleados, interesados en evaluar la estabilidad y rentabilidad de sus empleadores, así como su capacidad para afrontar sus obligaciones laborales y previsionales;
 - los acreedores actuales y potenciales, interesados en evaluar si el ente podrá pagar sus obligaciones cuando ellas venzan;
- los clientes, especialmente cuando tienen algún tipo de dependencia comercial del ente, en cuyo caso tienen interés en evaluar su estabilidad y rentabilidad;
- el Estado, tanto en lo que se refiere a sus necesidades de información para determinar los tributos, para fines de política fiscal y social como para la preparación de estadísticas globales sobre el funcionamiento de la economía.

3. Seleccione el texto completo y aplique interlineado doble.
4. Cree una tabla de contenido estilo Formal, para ello aplique el siguiente formato de

³ "Federación Argentina de Consejos Profesionales en Ciencias Económicas

⁴ terceros destinatarios de la información contable

- a. Título 1 a: RESOLUCION TECNICA N° 16, MARCO CONCEPTUAL DE LAS NORMAS CONTABLES PROFESIONALES.
- b. Título 2 a: SEGUNDA PARTE
- c. Título 3 a: 1. Introducción, 2. Objetivo de los estados contables.
5. Inserte el número de página en la parte inferior derecha de la hoja.
6. Coloque como encabezado "Propuesta de Resolución Técnica" y como pie de página su nombre y carrera.
7. Utilice el corrector ortográfico y gramático para controlar todo el documento, luego modifique la palabra "información" por un sinónimo.
8. Recuadre el primer párrafo con líneas dobles de color azul o celeste (Este documento establece...)
9. Grabe con el mismo nombre.
10. Grabe con otro nombre y salga del Word.

Modelo de parcial

1. Haga un documento en blanco de Word y copie el siguiente texto.
2. Configurar los márgenes: Superior 2 cm, Inferior 2 cm, Izquierdo 3 cm, Derecho 3 cm.
3. Guardar el documento con su nombre y apellido **EN EL ESCRITORIO**

BACTERIAS LACTICAS

Es un grupo muy heterogéneo de bacterias Gram + no esporuladas que tienen en común la capacidad de producir ácido láctico por fermentación de azúcares.

Son microorganismos que una limitada capacidad biosintética, y requieren factores de crecimiento complejos como vitaminas del grupo B, purinas, pirimidinas y aminoácidos. Las flavoproteínas producen en presencia de $O_2 - H_2O_2$, la que es eliminada mediante la enzima peroxidasa.



SISTEMATICA

COCOS EN CADENA	HOMOFERMENTATIVO	<i>Streptococcus</i>
	HETEROFERMENTATIVO	<i>Leuconostoc</i>
COCOS EN TETRADAS	HOMOFERMENTATIVO	<i>Pediococcus</i>

Género Lactobacillus

	% Ac. Láctico	pH
<i>Streptococcus</i>	1	4.3-4.5
<i>Lactobacillus</i>	1-3.....	3.2-3.5

4. Aplicar al título BACTERIAS LÁCTICAS: alineación centrada, letra Times New Roman, tamaño 16, negrita, 6 puntos antes, 12 después, interlineado sencillo.
5. Al resto del texto: alineación justificada, 6 puntos después, interlineado sencillo, letra Arial, tamaño 10, una sola columna.
6. Aplicar borde aserrado, ancho ½ punto al primer párrafo.
7. Realizar la tabla con bordes dobles.
8. Utilizar para el último párrafo tabulaciones en 5 y 12 centradas con relleno.
9. Colocar como Encabezado de página centrado “Bacterias lácticas” y como pie de página a la derecha su nombre.
10. Insertar el número de página arriba a la izquierda.
11. Colocar una nota al pie en la palabra “Streptococcus” que diga lo siguiente “Algunas especies de estreptococos son patógenas para los seres humanos”.
12. Insertar la imagen que se ve. Buscarla con la palabra “leche”.
13. Crear al final del trabajo una tabla de contenidos de estilo “Formal”:
TITULO1: “Bacterias Lácticas”; TITULO 2: “Sistemática” y “Género Lactobasillus”.
14. Guardar el documento.