

TÍTULO DE LA PROPUESTA:

“ ANÁLISIS Y COMPRENSIÓN TEXTUAL.”

CONTENIDOS SELECCIONADOS:

El Texto ;

- Tramas textuales y funciones del lenguaje
- Elementos paratextuales
- Ideas principales y secundarias

Clases de palabras:

- Sustantivo : clasificación semántica
- Tiempos verbales

Producción textual

GUÍA DE ACTIVIDADES

1-¿Qué te sugiere el título “Dorado como el sol?”

2-Lee el texto dado

DORADO COMO EL SOL

El dulce de membrillo típico sanjuanino presenta características particulares que han sido estudiadas por el Panel de Cata de la Universidad Católica de Cuyo en el Centro de Referencia de Evaluación Sensorial de Aceite de Oliva y otros alimentos (CRESA). Además

han valido para lograr el sello de calidad de Denominación de Origen, tras 80 catas entre 2013 y 2015; y evaluaciones científicas que fueron presentadas ante expertos de todo el país del Ministerio de Agroindustria de la Nación.

*Su color es claro, "rubio" (hacia el amarillo /naranja, castaño rojizo). Es bien diferente a los del dulce de membrillo genérico (rojo bermellón, marrón oscuro o rojizo).

*Aroma: propio a la fruta de origen que denota que el membrillo es la materia prima principal y el proceso mantiene y resalta esta característica (equilibrio acidez-dulzor; sabor a membrillo). La intensidad se debe percibir fácilmente.

*Consistencia: la firmeza debe ser controlada, mantenerse suave y firme a la vez, pero no duro: se corta con cuchillo con un corte limpio. No se debe pegar al paladar, ni presentar consistencia de mermelada o pegajoso.

*Granulometría: presenta una textura gruesa, y a la vez, se deben sentir las células pétreas (como arenilla en boca) que diferencian al membrillo de cualquier otra fruta. Esto depende del tamaño del tamiz con que se elabore la materia prima (mínimo aceptado: 2mm; en dulces domésticos, puede ser más grueso aún). No debe ser aterciopelado como el dulce de batata.

*Parámetros Físicos-Químicos identificados en el proceso: (Rangos mínimos y máximos), asisten en la identificación, aunque la identificación primaria es sensorial. En esto se analizan pH (entre 2.8 y - 3.7); Sólidos Solubles (65 ° Brix o superior -considerar que el dulce estacionado concentra azúcares, por lo que depende del almacenamiento); Acidez Total (entre 0.4- 0.7); y Humedad (entre 14- 29).

*Sabor a membrillo, particular en cuanto al equilibrio dulzor-acidez. En la elaboración doméstica se puede agregar jugo de limón; en la elaboración artesanal se puede agregar ácido cítrico.

*Ingredientes: la pulpa debe ser la materia prima con agregado de azúcar, únicamente, sin agregados de gelificantes o colorantes.



Números

700 Son las hectáreas de membrillos cultivadas en San Juan

12 Son las empresas agroindustriales que producen este dulce

2 Son las variedades de membrillo criollas (Smyrna y Champion), utilizadas para producir el dulce de membrillo. También se usa la Inta 147.

10 Son los grupos cooperativos y precooperativos de mujeres que elaboran dulce de esta fruta. Cada uno de ellos está conformado por 6 a 10 integrantes.

80 Fueron los análisis realizados por el Panel de Cata oficial de dulce de membrillo, entre 2013 y 2015, que permitieron conocer su identidad sensorial única.

5.000

Es la cantidad de toneladas de membrillos frescos sin procesar con destinos a las industrias elaboradoras de Córdoba, Tucumán y Mendoza.

13

Son las Escuelas Agrotécnicas de la Provincia en las que se enseña a los alumnos el cultivo, cosecha y procesamiento de membrillo.

Curiosidades alrededor de la fruta



.Bíblico, mitológico y romántico. Algunos dicen que fue un membrillo y no una manzana lo que Eva le ofreció a Adán. La suposición no es tan errada, si se tiene en cuenta que este fruto paradisiaco nació en Babilonia y Persia y crece, silvestre, en todo Medio Oriente. De allí se lo llevó a Grecia, donde lo convirtieron en símbolo de felicidad, amor y fecundidad. La prueba de ello es la estatua de Venus sosteniendo un membrillo en su mano derecha. Los romanos también lo alababan, sirviéndolo en las bodas, donde los novios debían comer un trocito junto a una copa de vino, para asegurarse un futuro dulce y fértil.

.Curativo y rendidor. Con la cáscara y las semillas, se prepara jalea y con la pulpa, dulce en casquitos y dulce en pan. Desde siempre la jalea se ha asociado como el alivio de problemas digestivos, dato que viene de lejos: Miguel de Cervantes puso en boca de su Quijote la recomendación para que Sancho Panza lo comiese cada vez que tuviese algún dolor estomacal.

.A la mesa. El membrillo no se come crudo porque contiene taninos, por lo que en boca se lo siente muy astringente. A la hora de comprar el fruto hay que elegirlo no muy maduro, porque es arenoso y se desarma y, a su vez, es muy astringente. Cuando se cocinan membrillos, no hay que dejar que se oxiden demasiado. Esta fruta tiene un alto contenido de pectina, una sustancia que tiene la propiedad de gelificar, por eso unas cuantas semillas de membrillo envueltas en una gasa harán que dulces y jaleas tengan la textura ideal. Se lo puede servir desde la entrada al postre, como compañero de carnes de cerdo o cordero. En la Argentina, donde la fruta se adaptó y se la cultiva de Norte a Sur, a lo largo de toda la Cordillera, es base junto con el queso, del típico postre vigilante.

.Por su nombre. La asignación del nombre 'membrillo', parece que proviene de las propiedades de sus ramas, que cuando son tiernas, son flexibles y tenaces como el mimbre.

.Rico y saludable. El dulce de membrillo contiene un elevado contenido en azúcar y por tanto, alto poder calórico. Cada 100 gramos de dulce de membrillo contienen 230 kilocalorías. Eso sí, sin colesterol.

De su contenido nutritivo apenas destacan vitaminas y minerales, salvo el potasio y cantidades discretas de vitamina C. El potasio es un mineral necesario para la transmisión y generación del impulso nervioso y para la actividad muscular normal. Las propiedades saludables del membrillo se deben a su abundancia en fibra (pectina y mucílagos) y taninos, sustancias que le confieren su propiedad astringente por excelencia.

También es rico en ácido málico que tiene propiedades desinfectantes y favorece la eliminación del ácido úrico. Aporta propiedades antioxidantes que previenen el envejecimiento celular.

Fuentes consultadas

DIARIO DE CUYO.

Dirección de Desarrollo Agrícola de San Juan

Director Lic. Marcelo Balderramo

Lic. Jorge Oro

Lic. Adriana Turcato. UCC/Panel de Cata Dulce de Membrillo

Productores de membrillos y su dulce

Ing. Juan Manuel Raigón del Instituto tecnológico, Hortícola y Semillero

- 3 -Busca en el diccionario las palabras cuyos significados desconozcas
- 4 -Separa el texto en párrafos
- 5 -Reconoce ideas principales y secundarias. Con ellas realiza una presentación con ayuda de Power Point o Prezi
- 6- Identifica los elementos paratextuales
- 7- Realiza un esquema del texto
- 8- Responde:
 - a- ¿Cuál es la trama textual y función del lenguaje?
 - b- ¿Qué características presenta el dulce de membrillo sanjuanino?
 - c- ¿Qué beneficios tiene su consumo para la salud?
 - d-¿ A qué se debe su nombre?
- 9-Reconoce , extrae y clasifica semánticamente cinco sustantivos del texto
- 10 ¿Qué tiempo verbal predomina a lo largo de texto? ¿Por qué será?
- 11 -Reemplaza las siguientes palabras por sinónimos:

Proviene:

Llevó:

Aroma:

Prepara:

Producción textual

1-Escribe un cuento teniendo en cuenta las siguientes consignas:

- a- El protagonista desea ganar un concurso de dulce de membrillo y relata los hechos como narrador protagonista en 1°
- b- - Debe ocurrir un hecho sobrenatural, de modo tal que convierta el relato en un cuento fantástico.
- c- Debe tener, como mínimo, diez renglones de extensión.

2- Redacta una carta dirigida a los organizadores del Concurso de dulce de membrillo , como si hubieras sido un participante que expresa su gratitud o disconformidad por la forma en que se realizó la evaluación de tu dulce. Fundamenta la respuesta con aportes del texto “Dorado como el sol” –
