

-ESCUELA DE EDUCACIÓN ESPECIAL ALFREDO FORTABAT

-DOCENTE: SIARES JORGE PABLO

-GRADO: TALLER DE AGROPECUARIA

-AÑO: 2020

-TURNO: TARDE

-ÁREA CURRICULAR: AGROPECUARIA

-TÍTULO: ALIMENTOS

-CONTENIDO: PROCESOS DE ALIMENTACIÓN.

-GUIA N° 13

-**DÍA 1-** INTA

LA PALABRA INTA SIGNIFICA:

**I**NSTITUTO

**N**ACIONAL DE

**T**ECNOLOGÍA

**A**GROPECUARIA

FUE CREADA HACE MUCHOS AÑOS EN 1956, Y DESDE ENTONCES FUE CRECIENDO HASTA ESTAR PRESENTE EN TODA LA ARGENTINA. ACÁ EN SAN JUAN EN EL DEPARTAMENTO DE POCITO, TAMBIÉN TENEMOS UN INTA.

SABES QUE EL INTA TIENE QUE VER CON LA MAYORÍA DE LAS COSAS QUE TE RODEAN. POR EJEMPLO: LOS MUEBLES DE TU CASA, LA YERBA DEL MATE, LA CHOCOLATADA, LA PIZZA QUE PREPARAMOS EN CASA, CON QUESO, TOMATE, LAS FLORES Y HASTA CON LO QUE TENEMOS PUESTO, REMERA, PANTALÓN Y LAS MEDIAS. PORQUE EN EL INTA ESTUDIAN CÓMO MEJORAR LAS ACTIVIDADES AGROPECUARIAS Y GANADERAS DE NUESTRO PAÍS Y ¿DE QUÉ MANERA PODEMOS APROVECHAR MEJOR LOS RECURSOS QUE NOS BRINDA LA NATURALEZA?.

EN EL INTA TRABAJA MUCHA GENTE DE DISTINTAS PROFESIONES COMO VETERINARIOS, AGRÓNOMOS, BIÓLOGOS Y MUCHOS OTROS. ADEMÁS DE TRABAJAR EN EL CAMPO MUCHOS DE LOS PROFESIONALES DEL INTA, TRABAJAN EN LABORATORIOS.

EN ESOS LABORATORIOS EL INTA INVESTIGA LAS ENFERMEDADES DE LAS PLANTAS, DE LOS ANIMALES Y SE DESARROLLAN VACUNAS PARA PROTEGERLOS. TAMBIÉN SE ANALIZA LA LANA DE LOS ANIMALES PARA QUE SE PUEDAN FABRICAR PRODUCTOS DE MEJOR CALIDAD. SE BUSCA TAMBIÉN MEJORAR LOS CULTIVOS. PARA QUE EN NUESTRO PAÍS NUNCA FALTEN ALIMENTOS.

AHORA YA SABES QUE DETRÁS DE MUCHAS COSAS QUE TE RODEAN, ESTÁ EL ESFUERZO DE TODOS LOS QUE TRABAJAN EN EL CAMPO, QUE SE PREOCUPAN PARA QUE A VOS NO TE FALTE NADA Y PUEDAS CRECER FUERTE Y SANO.

RESPONDE LAS SIGUIENTES PREGUNTAS:

¿QUÉ ES EL INTA?

¿EN QUÉ DEPARTAMENTO DE SAN JUAN SE ENCUENTRA EL INTA?

¿QUÉ SE INVESTIGA EN LOS LABORATORIOS DEL INTA?

## **DÍA 2 ALIMENTOS**

*UN ALIMENTO:* ES CUALQUIER SUSTANCIA QUE TOMA O RECIBE UNA PERSONA PARA SU NUTRICIÓN.

-DE LA HUERTA A LA MESA:

PARA APROVECHAR MEJOR LOS ALIMENTOS ES PREFERIBLE:

- COSECHAR SOLO LAS VERDURAS QUE VAMOS A COMER EN EL DÍA.
- LAVAR LAS VERDURAS ENTERAS Y PREFERENTEMENTE COMERLAS CRUDAS O COCINARLAS SIN PELAR (HERVIDAS O AL HORNO). PARA APROVECHAR GRAN CANTIDAD DE VITAMINAS QUE SE ENCUENTRAN EN LA CÁSCARA.
- AL GUARDAR LAS VERDURAS TENER EN CUENTA SU CONSERVACIÓN: LA LECHUGA, LA ACELGA, LA ESPINACA VAN EN LA HELADERA Y LA PAPA, LA CEBOLLA VAN EN UN CAJÓN O CAJA DE CARTÓN.

EXISTE UNA DIVERSIDAD DE ALIMENTOS QUE NOS AYUDAN A CRECER:

<b>LÁCTEOS</b>	<b>CARNES</b>	<b>LEGUMBRES</b>	<b>HUEVOS</b>
LECHE	POLLO	POROTOS	
QUESO	VACA	LENTEJAS	
YOGUR	LECHÓN	SOJA	
	PESCADO, ETC.		

ALIMENTOS QUE NOS AYUDAN A TENER FUERZA PARA TRABAJAR Y HACER LAS COSAS QUE NOS GUSTAN.

<b>HARINAS</b>	<b>AZÚCARES</b>	<b>GRASAS</b>
TRIGO	MIEL	MANTECA
FIDEOS	DULCES	PALTA
PAN	AZÚCAR	ACEITE
		NUECES

ALIMENTOS QUE NOS DEFENDEN DE LAS ENFERMEDADES QUE CONTIENEN VITAMINAS, MINERALES Y FIBRAS:

<b>FRUTAS</b>	<b>VERDURAS</b>
POMELO	ZANAHORIA
NARANJA	TOMATE
BANANA	ZAPALLITOS
DURAZNO	REPOLLO
MANZANA, ETC.	BRÓCOLI, ETC.

RESPONDE EL SIGUIENTE CUESTIONARIO:

¿QUÉ SON LOS ALIMENTOS?

¿QUÉ SE DEBE REALIZAR PARA APROVECHAR MEJOR LOS ALIMENTOS?

ESCRIBA ALGÚN ALIMENTO QUE NOS AYUDE A CRECER.

ESCRIBA ALGÚN ALIMENTO QUE NOS AYUDE A TENER FUERZA.

ESCRIBA ALGÚN ALIMENTO QUE NOS DEFIENDEN DE LAS ENFERMEDADES.

**-DÍA 3: ALIMENTOS.**

**ALIMENTACIÓN Y NUTRIENTES:**

LA PALABRA **ALIMENTO** TIENE QUE VER CON CUALQUIER PRODUCTO DE LA NATURALEZA DE ORIGEN VEGETAL O ANIMAL. QUE CONTIENE NUTRIENTES Y QUE POSEE CUALIDADES PROPIAS COMO EL COLOR, EL SABOR, LA FORMA, LA CONSISTENCIA, ETC.

CUANDO HABLAMOS DE **ALIMENTACIÓN**, EN CAMBIO, NOS REFERIMOS AL PROCESO POR EL QUE INGERIMOS NUESTROS ALIMENTOS.

LOS **NUTRIENTES** SON SUSTANCIAS CONTENIDAS EN LOS ALIMENTOS, INDISPENSABLES PARA LA SALUD Y LAS ACTIVIDADES DE NUESTRO ORGANISMO. NOS PERMITE OBTENER ENERGÍA Y NOS AYUDA A CRECER.

LOS NUTRIENTES SE DIVIDEN EN:

- MICRONUTRIENTES: QUE SON LAS VITAMINAS
- MACRONUTRIENTES: SON LOS HIDRATOS DE CARBONO, PROTEÍNAS Y LÍPIDOS (COMÚNMENTE LLAMADOS GRASAS).

HAZ CLICK EN EL LINK PARA VER LOS SIGUIENTES VIDEOS:

[HTTPS://YOUTU.BE/IOCODWLGUGQ](https://youtu.be/iocodwlgugq)

[HTTPS://YOUTU.BE/QTSAEEU1Z5L](https://youtu.be/qtsaeeu1z5l)

**TE ACONSEJO QUE LOS VEAS CON ALGÚN INTEGRANTE DE TU FAMILIA PARA QUE JUNTOS PUEDAN COMENTAR SOBRE LO QUE VIERON EN EL VIDEO.**

RESPONDE EL SIGUIENTE CUESTIONARIO:

¿QUÉ TE PARECIERON LOS VIDEOS?

¿DÓNDE PUEDES ENCONTRAR ALIMENTOS?

SI TIENES TU HUERTA EN CASA, ¿PODRÁS TENER TUS ALIMENTOS?

**- DÍA 4: CULTIVOS.**

EL CULTIVO: ES LA PRÁCTICA DE SEMBRAR SEMILLAS EN LA TIERRA Y REALIZAR LAS LABORES NECESARIAS PARA OBTENER FRUTOS DE LAS PLANTAS.

LA TIERRA SE PREPARA PARA LA SIEMBRA, ES UNA TAREA MUY IMPORTANTE PARA OBTENER BUENAS COSECHAS, YA SEA, EN UN HUERTO EN CASA O EN UNA FINCA.

ENCONTRAMOS DIFERENTES TIPOS DE CULTIVOS: CEREALES (MAÍZ, ARROZ), LEGUMINOSAS (POROTOS), OLEAGINOSAS (GIRASOL), HORTALIZAS (TOMATES), FRUTALES (NARANJAS), RAÍCES Y TUBÉRCULOS (PAPAS), CULTIVOS PARA BEBIDAS MEDICINALES Y AROMÁTICAS (CAFÉ, MENTA), CULTIVOS TROPICALES (CACAO) Y PASTOS (CEBADA, HENO).

TAMBIÉN A ESTOS CULTIVOS LOS PODEMOS SEMBRAR EN MACETAS, EN BALDES, EN TARROS DE LECHE, EN CAJONES Y HASTA EN NEUMÁTICOS.

<u>ESPECIES</u>	<u>ENVASE SUGERIDO</u>
PEREJIL, RADICHETA, RÚCULA, ESPINACA	MACETAS TARROS DE LECHE
LECHUGA, ACELGA, APIO, FRUTILLA	MACETAS
ZANAHORIA, RABANITO, REMOLACHA	MACETAS
TOMATE COMÚN TOMATE CHERRY	BALDE TARRO DE LECHE

ARVEJAS, CHAUCHAS

MACETAS

CEBOLLAS, AJO, PUERRO

MACETAS

BERENJENA, PIMIENTO

MACETAS

PAPA

NEUMÁTICOS

LIMÓN, HIGO, CIRUELA

MEDIO TANQUE DE 100 LITROS

**RESPONDE EL SIGUIENTE CUESTIONARIO:**

1- ¿QUÉ ES UN CULTIVO?

2-¿EXISTEN DISTINTOS TIPOS DE CULTIVOS?

3- NOMBRA 3 DISTINTOS TIPOS DE CULTIVOS

4-¿PODEMOS CULTIVAR LA PAPA EN NEUMÁTICOS?

- **DÍA 5:** CADENA PRODUCTIVA DE LA MANZANA.

**EL CIRCUITO PRODUCTIVO DE LA MANZANA: CULTIVO, COSECHA Y DISTRIBUCIÓN.**

EL MANZANO Y LA PRODUCCIÓN DE MANZANAS PARA CONSUMO Y COMERCIALIZACIÓN ES LA FRUTA MÁS DIFUNDIR A NIVEL MUNDIAL Y UNO DE LOS PRIMEROS CULTIVOS MASIVOS PRODUCIDOS POR EL HOMBRE.

NUESTRO PAÍS ES EL QUINTO PRODUCTOR A NIVEL MUNDIAL DE MANZANAS.

**CULTIVO:**

PARA SU CULTIVO, EL MANZANO REQUIERE DE ZONAS CON TEMPERATURAS SUPERIORES A LOS 7 GRADOS, SUELOS HÚMEDOS Y DE BUEN DRENAJE.

ANTES DE SER TRASPLANTADO UN MANZANO, EL SUELO SE DEBE PREPARAR, SIEMPRE EN ÉPOCAS DE TEMPERATURAS MEDIAS, NI EN VERANO, NI EN INVIERNO. EL SUELO DEBE SER LABRADO Y ABONADO PARA SU POSTERIOR SEMBRADO.

**COSECHA DE MANZANA:**

LA MANZANA PUEDE TENER DISTINTOS TIPOS DE MADURACIÓN Y PUNTOS DE COSECHAS DEPENDIENDO DE SU TIPO Y DE LAS CONDICIONES DEL CLIMA DONDE SE ENCUENTRA.

SE CULTIVA A FINALES DEL VERANO Y EN OTOÑO. HAY QUE TENER EN CUENTA QUE EL PERIODO DE COSECHA SUELE SER CORTO. YA QUE SI UN FRUTO QUE SE PASE DE SU PUNTO, NO PUEDE COMERCIALIZARSE NI CONSUMIRSE.

**EXISTEN 4 TIPOS DE VARIETADES DE MANZANAS:**

LAS ROJAS, AMARILLAS, VERDES, Y DE DOS COLORES (VERDES Y ROJAS)

CON LAS MANZANAS QUE SE CULTIVAN SE PUEDE PRODUCIR: JUGO DE PULPAS, SIDRA, VINAGRE, MERMELADA Y DULCE.

ACTIVIDAD:

EN CASA CON TU FAMILIA VER EL SIGUIENTE VIDEO:

[HTTPS://YOUTU.BE/YEIW82EUCNO](https://youtu.be/yeiw82eucno)

UNA VEZ QUE TERMINE DE VER EL VIDEO, COMENTA CON TU FAMILIA LO OBSERVADO.

**DÍA 6: LA FERTILIDAD DE LA HUERTA AGROECOLÓGICA.**

LAS PLANTAS NECESITAN UN SUELO FÉRTIL PARA DESARROLLARSE, Y A MEDIDA QUE CRECEN EXTRAEN LOS NUTRIENTES DE LA TIERRA. LA INCORPORACIÓN DE ABONO PERMITE REPONER ESOS NUTRIENTES EXTRAÍDOS POR LAS PLANTAS, ASÍ OBTENER COSECHAS SANAS DURANTE TODO EL AÑO.

**ABONO Y ABONERAS:**

EL ABONO ES LA TRANSFORMACIÓN DE LOS RESTOS ORGÁNICOS EN TIERRA NEGRA Y ESPONJOSA, QUE SERÁ EL ALIMENTO DE LAS PLANTAS. LA ABONERA ES LA QUE FACILITA LA TRANSFORMACIÓN DE LOS DESPERDICIOS ORGÁNICOS.

DESPERDICIOS ORGÁNICOS + HUMEDAD + AIRE + TEMPERATURA = COMPOST

¿QUÉ AGREGO Y QUÉ NO AGREGO EN LA ABONERA?

**SI AGREGO:** RESTOS DE CÁSCARAS DE VERDURAS, INFUSIONES (YERBA, CAFÉ, TÉ). HOJAS, PASTO CORTADO, RESTOS DE PODA, CÁSCARAS DE HUEVO Y CÁSCARAS DE FRUTAS.

**NO AGREGO:** RESTOS DE VERDURAS ELABORADAS, CARNES, LÁCTEOS, GRASAS Y MATERIALES NO ORGÁNICOS (PLÁSTICOS, LATAS, VIDRIOS, NI PAÑALES).

**ACTIVIDAD:**

**PASO 1**

PEDIR AYUDA A ALGÚN INTEGRANTE DE TU FAMILIA Y CON UNA PALA RETIRAR TIERRA DE LA COMPOSTERA Y LLENAR UN BALDE.

**PASO 2**

CON EL TAMIZ QUE FABRICASTE, VAS A TAMIZAR LA TIERRA QUE SACASTE DE LA COMPOSTERA.

**PASO 3**

UNA VEZ TAMIZADA LA TIERRA, CON UNA PALA DE JARDÍN, ECHAR UNA PALITA DE ESA TIERRA, A CADA FRUTAL O ÁRBOL QUE TENGAS EN CASA.

PUEDES ABONAR LOS ÁRBOLES FRUTALES, MORAS, CEPAS O CUALQUIER ÁRBOL QUE TENGAS EN CASA.

DIRECTORA: GIOVANNA MARINO