

-ESCUELA DE EDUCACION ESPECIAL ALFREDO FORTABAT

-DOCENTE: SIARES JORGE PABLO

-GRADO: TALLER DE AGROPECUARIA

-AÑO: 2020

-TURNO: TARDE

-ÁREA CURRICULAR: AGROPECUARIA

-TÍTULO: REVISIÓN DE TEMAS

-CONTENIDO: ESQUEJES, CONSERVAS, ALIMENTOS Y CULTIVOS.

**-GUIA N° 16**

**-DÍA 1**

LA REPRODUCCIÓN DE LAS PLANTAS SE HACE MEDIANTE **ESQUEJES**, ES UN MÉTODO BASTANTE COMÚN, QUE CONSISTE EN TOMAR UNA PORCIÓN O PEDACITO DE LA PLANTA.

**ESQUEJES**: SE LLAMA ESQUEJE O ESTACA AL TROZO DE TALLO, DE HOJA, O DE RAÍZ QUE SE PONE A ENRAIZAR.

A TRAVÉS DE ESTE MÉTODO PUEDES REALIZAR LA MULTIPLICACIÓN DE TODAS ESTAS PLANTAS:

ROSA, LAVANDA, LAUREL, ROMERO, MENTA, HIGUERA, CÍTRICOS (PLANTAS DE LIMÓN, POMELO, NARANJA, MANDARINA), MANZANA, PERA, OLIVO, VID, ETC.

**ESQUEJE DE PLANTA DE MENTA:**

PRIMER PASO: CORTAMOS DOS GAJOS DE MENTA. SEGUNDO PASO: COLOCAMOS LOS GAJITOS EN UN FRASCO TRANSPARENTE CON AGUA, PARA PODER VER CÓMO VA ENRAIZANDO NUESTRA PLANTITA. Y EN TERCER PASO: CUANDO LOS GAJITOS LOGREN OBTENER SUS RAÍCES PODRÁS TRANSPLANTARLOS EN UNA MACETA.



CUESTIONARIO:

1-¿CÓMO SE REPRODUCEN LAS PLANTAS?

2-¿QUÉ ES UN ESQUEJE?

3-ESCRIBE 3 PLANTAS QUE SE PUEDEN REPRODUCIR MEDIANTE EL MÉTODO DE ESQUEJES.

**-DÍA 2**

**CONSERVA:** SE LLAMA CONSERVA AL CONJUNTO DE PROCEDIMIENTOS Y RECURSOS PARA PREPARAR Y ENVASAR LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS CON EL FIN DE GUARDARLOS Y CONSUMIRLOS MUCHO TIEMPO DESPUÉS.

**CONSERVAS CASERAS:** ES UN PROCEDIMIENTO SENCILLO Y NATURAL QUE PUEDE REALIZARSE EN EL HOGAR CON EL FIN DE ELABORAR CONFITURAS, MERMELADAS, DULCES, LICORES Y OTRAS COSAS RICAS CON FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS DE LA ESTACIÓN. EN GENERAL, LO RECOMENDABLE ES CONSUMIR TODA CONSERVA CASERA DENTRO DE LOS 12 MESES SIGUIENTES A SU ENVASADO.

**ESTERILIZACIÓN:** ES UN PROCESO DE DESTRUCCIÓN DE TODA FORMA DE VIDA MICROBIANA COMO BACTERIAS, HONGOS Y VIRUS.

**ESTERILIZACIÓN DE LOS FRASCOS:** ANTES DE OCUPAR LOS FRASCOS CON ALIMENTOS DEBEMOS ESTERILIZARLOS SIEMPRE PARA EVITAR CONTAMINACIÓN.



**CUESTIONARIO:**

1-¿QUÉ ES UNA CONSERVA?

2- ¿SE ELABORAN CONSERVAS EN TU CASA? SI TU RESPUESTA HA SIDO SÍ. NÓMBRALAS: .....

3-¿QUÉ ES ESTERILIZACIÓN? Y ¿CUÁNDO DEBES ESTERILIZAR LOS FRASCOS?

**-DÍA 3**

**JALEA:** ES EL PRODUCTO OBTENIDO DEL LÍQUIDO FILTRADO DE LA COCCIÓN DE LAS FRUTAS, SUS CÁSCARAS Y SEMILLAS, QUE LUEGO, MEZCLADO CON LA CANTIDAD NECESARIA DE AZÚCAR, ES CONCENTRADO RÁPIDAMENTE HASTA ALCANZAR UNA CONSISTENCIA QUE AL ENFRIAR GELATINICE.

**MERMELADA:** ES UNA JALEA EN LA QUE ESTÁN SUSPENDIDOS ALGUNOS TROCITOS DE FRUTA O CÁSCARA DE FRUTA.

**DULCE:** ES EL PRODUCTO RESULTANTE DE COCINAR LA PULPA DE LAS FRUTAS CON LA CANTIDAD DE AZÚCAR CORRESPONDIENTE, HASTA OBTENER UNA CONSISTENCIA MODERADAMENTE ESPESA.

**FRUTAS EN ALMÍBAR:** SON FRUTAS ENTERAS O CORTADAS EN TROZOS GRANDES, QUE SE COCINAN EN ALMÍBAR, HASTA QUE ESTÉN TIERNAS Y EL ALMÍBAR HAYA TOMADO UN PUNTO JARABE, CON UNA CONCENTRACIÓN DE 55 A 70 % DE AZÚCAR.



CUESTIONARIO:

1-¿QUÉ ES JALEA? .....

2-¿QUÉ ES MERMELADA? .....

3-¿QUÉ ES DULCE? .....

4-¿QUÉ ES FRUTA EN ALMÍBAR? .....

**-DÍA 4**

**INTA:** ES EL INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGÍA AGROPECUARIA. FUE CREADA EN 1956, Y DESDE ENTONCES FUE CRECIENDO HASTA ESTAR PRESENTE EN TODA LA ARGENTINA. ACÁ EN SAN JUAN EN EL DEPARTAMENTO DE POCITO TENEMOS UN INTA.

EN EL INTA SE ESTUDIA CÓMO MEJORAR LAS ACTIVIDADES AGROPECUARIAS Y GANADERAS DE NUESTRO PAÍS.

EN EL INTA TRABAJA MUCHA GENTE COMO VETERINARIOS, AGRÓNOMOS, BIÓLOGOS Y MUCHOS OTROS. ADEMÁS, TRABAJAN EN LOS LABORATORIOS DONDE SE INVESTIGAN LAS ENFERMEDADES DE LAS PLANTAS, DE LOS ANIMALES Y SE DESARROLLAN VACUNAS PARA PROTEGERLOS. TAMBIÉN MEJORAR LOS CULTIVOS PARA QUE EN NUESTRO PAÍS NUNCA FALTEN ALIMENTOS.



**CUESTIONARIO:**

1-¿QUÉ ES EL INTA?

2-¿DÓNDE SE ENCUENTRA EL INTA EN SAN JUAN?

3-¿QUÉ SE INVESTIGA EN LOS LABORATORIOS DEL INTA?

**-DÍA 5**

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

LA PALABRA ALIMENTO TIENE QUE VER CON CUALQUIER PRODUCTO DE LA NATURALEZA DE ORIGEN ANIMAL O VEGETAL.

PARA APROVECHAR MEJOR LOS ALIMENTOS ES PREFERIBLE:

- COSECHAR SOLO LAS VERDURAS QUE VAMOS A COMER EN EL DÍA.
- AL GUARDAR LAS VERDURAS TENER EN CUENTA SU CONSERVACIÓN: LA LECHUGA, LA ACELGA, LA ESPINACA VAN A LA HELADERA. Y LA PAPA, LA CEBOLLA VAN EN UN CAJÓN DE MADERA O CAJA DE CARTÓN.

**ALIMENTOS QUE NOS AYUDAN A CRECER SON:**

-LÁCTEOS: COMO LECHE, QUESO, YOGUR.

-CARNES: POLLO, VACA, LEGUMBRES, HUEVOS.

-LEGUMBRES: POROTOS, LENTEJAS, SOJA.

-HUEVOS.

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

HARINAS: TRIGO, FIDEOS, PAN.

AZÚCARES: MIEL, DULCES, AZÚCAR.

GRASAS: MANTECA, PALTA, ACEITE, NUECES.

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

FRUTAS: POMELO, NARANJA, BANANA, DURAZNO, MANZANA, ETC.

VERDURAS: ZANAHORIA, TOMATE, ZAPALLITOS, REPOLLO, BRÓCOLI, ETC.



**CUESTIONARIO:**

1-¿QUÉ ES UN ALIMENTO?

2-ESCRIBE 4 ALIMENTOS QUE NOS AYUDAN A CRECER.

3-ESCRIBE 3 ALIMENTOS QUE NOS AYUDAN A TENER FUERZA.

4-ESCRIBE 2 ALIMENTOS QUE NOS DEFIENDEN DE ENFERMEDADES.

**-DÍA 6**

**CULTIVOS**: ES LA PRÁCTICA DE SEMBRAR SEMILLAS EN LA TIERRA Y REALIZAR LAS LABORES NECESARIAS PARA OBTENER FRUTOS DE LAS PLANTAS

**EJEMPLOS DE DIFERENTES TIPOS DE CULTIVOS**:

CEREALES: MAÍZ, ARROZ.

LEGUMINOSAS: POROTOS.

OLEAGINOSAS: GIRASOL, NUEZ, MANÍ.

HORTALIZAS: TOMATE.

FRÚTALES: NARANJA.

RAÍCES Y TUBÉRCULOS: PAPA, ZANAHORIA.

CULTIVOS PARA INFUSIONES: CAFÉ, TÉ.

CULTIVOS TROPICALES: CACAO

**EN TU HUERTA PUEDES CULTIVAR**:

ACELGA, AJO, ALBAHACA, APIO, ARVEJA, BERENJENA, BRÓCOLI, CEBOLLA, COLIFLOR, ESPINACA, FRUTILLA, HABAS, LECHUGA, MAÍZ, MELÓN, PEPINO, PEREJIL, PIMIENTO, POROTO, RABANITO, REMOLACHA, SANDÍA, TOMATE, ZANAHORIA, ZAPALLO, ETC.



**CUESTIONARIO**:

- 1-¿QUÉ ES UN CULTIVO?
- 2- ANOTA 3 EJEMPLOS DE TIPOS DE CULTIVO.
- 3- ANOTA LOS 3 CULTIVOS QUE MÁS TE GUSTEN.

DIRECTORA: GIOVANNA MARINO