

Guía de N°: 24 de Retroalimentación (3)

Escuela: Juan Larrea E.M.E.R CUE: 700043700

Docente: María Virginia López Balaguer

Grado: Sexto. Sección única. Ciclo: Segundo

Nivel: Educación Primaria Turno: Mañana

Áreas curriculares: Lengua, Ciencias Sociales, Industrialización, Música, Ed. Física.

Título de la propuesta: ¡Producimos y elaboramos nuestros alimentos!

**Contenidos:**

**Matemática:** Numeración: valor posicional. Números decimales: Operaciones.

**Ciencias Sociales:** Derechos Humanos: concepto y clasificación. Importancia de su aplicación. Estado: garante de derechos.

**Educación Agropecuaria:** Eje N°2 Producción y consumo: Producir alimentos en la huerta.

**Educación Plástica:** Nociones Espaciales: Plano detalle. Color: saturación. Línea de contorno.

**Tecnología:** Materia prima y sus transformaciones. Salsa de Tomate.

**Indicadores de evaluación para la nivelación:**

Indicadores	LA	L	EPPA
Opera con números naturales.			
Reconoce el valor posicional de números enteros y decimales.			
Resuelve situaciones problemáticas.			
Reconoce el concepto de derechos humanos.			
Representa formas con variantes de espacios y colores.			
Logra saturación de color en las producciones.			
Organiza trabajos individuales para expresar sus ideas.			
Analizar y reconocer máquinas y utensilios.			
Identificar las técnicas de elaboración.			
Identificar materia prima y sus derivados.			
Responde las preguntas relacionando producción primaria y secundaria.			

**Desafío:** *Elaborar salsa casera para consumo familiar o comercial*

**Capacidades.**

- Resolución de problemas.
- Comunicación.
- Pensamiento crítico

## Actividades.

1. Lee la siguiente noticia, extraída del diario el Zonda.

Viernes 6 noviembre 2020

# SAN MARTÍN AGROECOLÓGICO TRANSITA SU SEGUNDA ETAPA

Con la entrega de plantines de tomates, los vecinos del departamento avanzan a pasos agigantados con este proyecto productivo

Este sueño, que ya es una realidad, arrancó en marzo de este año cuando vecinos de Boca del Tigre comenzaron a preparar sus tierras para sembrar huertas para hacer cultivos invernales. Ante la necesidad de servicio de tractor los vecinos llevaron la propuesta al municipio, QUE decidió crear una política pública convocando a los interesados. Durante marzo se convocó a la gente que estuviera interesada en formar parte de San Martín Agroecológico, llamado que fue todo un éxito.



San Martín Agroecológico surgió de la mano del Municipio de San Martín, en medio de la pandemia, para brindar herramientas productivas a los vecinos, para que además pudieran producir alimentos sanos y más baratos. En la actualidad, son unas 47 unidades productivas que hay en el departamento bajo este programa. Las tierras fueron acondicionadas por los tractores municipales y con el asesoramiento de INTA para llegar a la etapa estival.

Así es que ya se comenzó a entregar los primeros plantines de tomate que fueron donados por la empresa Fitotec. Estos ya empezaron a colocarse en las unidades productivas y se sumarán a los cultivos de verano que se vienen sembrando con semillas de verano proporcionadas por INTA a través del programa ProHuerta. Principalmente zapallo de diversos tipos, melones, sandías y otros

Se estima que en tres meses estos vecinos de San Martín estarán cosechando la producción verano 2020-2021. El objetivo de San Martín Agroecológico es dar una herramienta a los sanmartinianos que les permita el autoabastecimiento y a comercialización de los excedentes para cubrir parte de la demanda de la zona. Se propone que las familias que tienen terrenos aptos para el cultivo y capacidad para trabajar puedan desarrollar sus chacras.

Para esto, el Municipio de San Martín, a través de las gestiones realizadas por el intendente Cristian Andino, convocó a diversos especialistas del INTA que aportan sus amplios conocimientos para hacer efectivo el emprendimiento. También se contó con el apoyo del Gobierno de San Juan a través del Ministerio de la Producción y Desarrollo Económico. Así, el aporte municipal de tractores y otros materiales junto a la asistencia técnica de INTA y el trabajo de los vecinos y vecinas permitirá reactivar la vida digna en las tierras del departamento.

2. Completa el concepto. (UNIVERSALES- IRRENUNCIABLES- INVIOABLES- HUMANA- INDIVISIBLES)

Los derechos humanos surgen de la propia naturaleza ..... Son .....,  
 ....., ..... e .....

3. Luego de leer marca con una cruz las opciones correctas.

- La noticia informa sobre:
  - Un accidente.....
  - Una propuesta del municipio para ayudar a los vecinos. ....
  - Un nuevo centro comercial. ....
- INTA significa:
  - Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria.....
  - Instituto Nacional de Teoría Agraria.....
  - Instituto Nuevo de Técnicas Argentinas.....
- Las acciones que realiza el municipio son propuestas que apuntan a garantizar los derechos humanos.

Verdadero..... Falso.....

- Indica qué derechos humanos garantiza la propuesta.

Derecho a la vivienda..... Derecho a la alimentación..... Derecho a la igualdad ante la ley.....

4. La propuesta San Martín Agroecológico es para desarrollar 12 pequeñas chacras que les garanticen el autoabastecimiento y la comercialización de hortalizas a 120 familias.  
 ¿Cuántas personas trabajarán en cada chacra?

Planteo	Operaciones

Rta.: .....

Trabajarán en cada chacra. Marca con una cruz la opción correcta.

12 personas..... 120 personas..... 10 personas.....

5. Se estima que en tres meses estos vecinos de San Martín estarán cosechando la producción verano 2020-2021. ¿Cuántos días son 3 meses?

Planteo	Operaciones

--	--

Rta.: .....

6. Con 50 tomates se pueden hacer 8 botellas de medio litro de salsa.

a. ¿Cuántas botellas de 1 litro se pueden hacer con la misma cantidad de tomates?

Planteo	Operaciones

Rta.: .....

b. Si medio litro de salsa sale \$45,70, ¿Cuánto saldrá un litro de salsa?

Planteo	Operaciones

Rta.: .....

c. Descompone de acuerdo al valor posicional el número 45, 70. Luego escribe como se lee.

45, 70 =

Se lee: .....

d. Si vendo 38 botellas de medio litro de salsa ¿Cuánto dinero recaudaré?

Planteo	Operaciones

Rta.: .....

7. Una de las chacras destinadas para el proyecto es rectangular, mide de largo 9,8 metros y de ancho 4,7. Calcula el perímetro y área.

Perímetro	Área

8. Lee el texto. (Educación Agropecuaria)

La producción primaria obtiene las **materias primas**, (que es el nombre que reciben los productos que se **obtienen** de la naturaleza) sin transformación. En la producción secundaria se **transforma** la materia prima en **producto elaborado**, un ejemplo en industrialización es la elaboración de salsa de tomate y dulce.

**Reflexión:** En la huerta se obtiene productos de la naturaleza, es una producción primaria. La materia prima de la huerta se utiliza en la industria alimentaria, es una producción secundaria.

Coloque una “V” si lo que dice es verdadero y una “F” si lo que dice es falso.

Ejemplo: *“Las hortalizas son materias primas que obtenemos de la huerta, estas son productos naturales que podemos utilizar sin necesidad de transformarlos”*. V

1. La agricultura obtiene productos del campo para consumo. ...
  2. Las personas que obtienen materia prima de la naturaleza trabajan el sector primario. ....
  3. La ganadería consiste en la cría de ganado para leche y carne. ...
  4. El queso de las vacas se considera producción primaria. ...
  5. Los tomates de la huerta pertenecen a la producción secundaria. ...
  6. El tomate es considerado la materia prima para elaborar salsa de tomate. ...
  7. La elaboración de salsa de tomate es una producción secundaria. ...
  8. Las verduras se considera la materia prima para nuestras comidas. ...
  9. Las futas son la materia prima para hacer dulces como producción secundaria. ...
  10. No se puede producir sin materia prima. ...
9. Relee el texto de la página 1. (Tecnología)
10. Observa atentamente una botella de salsa que mamá compra en el supermercado y analiza.
11. Confecciona una lista de materias primas y su transformación.
12. Resolución del desafío.
- Escribe la receta con las indicaciones para hacer salsa, con 150 tomates y envasarla en botellas de medio litro.
- Luego de escribir la receta indica:
- Materia prima.....transformación.....producto elaborado.
- Por ejemplo: ¿Cuál es la materia prima que se utiliza para la elaboración de?:
- Pan: ..... Manteca: ..... Sidra: .....
13. Elabore un producto para consumo familiar de la cosecha, materia prima (tomate) y la obtención de salsa de tomate.
14. Busca hojas blancas, lápices de colores, fibras, marcadores, témperas, acuarelas, el material que tú quieras y que te guste más. (Educación Plástica)

Observa las imágenes:



- Diseña una etiqueta para la botella de salsa que elaboraste (aproximadamente 10cm x 10cm).
- Escribe un nombre o marca con un color que resalte o remarcar con lapicera negra.
- Dibuja un logo o imagen en el centro de la etiqueta. Pintar con el material que elegiste.
- Escribe en la etiqueta:
  - Salsa de tomates.
  - Peso.
  - Fecha de elaboración.
- Remarca detalles con marcadores o lapicera negra.

**Directora: María Cristina Mestre**