

Esc. Maestro A. A. Orellano Walsen- Ciclo 3º- Guía N°7

ESCUELA: Maestro A. A. Orellano Walsen

Guía N° 7

DOCENTE: Sandra Gomez

CICLO: Cuarto NIVEL: Primario. TURNO: Vespertino.

ÁREAS: Lengua, Matemática, Cs. Sociales, Cs Naturales y Tecnología.

TÍTULO: Nuestro sostén: los huesos.

CONTENIDOS:

LENGUA: Texto expositivo. Comprensión de texto.

MATEMÁTICA: Múltiplos. Medidas de capacidad. Equivalencia.

CIENCIAS SOCIALES: Efemérides: Día Nacional de la libertad latinoamericana, día de la Independencia. Frases de Manuel Belgrano.

CIENCIAS NATURALES: El esqueleto humano.

TECNOLOGÍA: Materias primas utilizadas en la fabricación de alimentos

Buenas tardes grupo! Espero que se encuentren bien junto a su familia. Estamos en contacto permanente pero aun así quiero expresarles el enorme agradecimiento que la señora Directora y yo tenemos ante el esfuerzo que realizan para cumplir con las actividades.

Recuerden que cuentan con nosotras! Gracias!

LUNES 22 /06

¿Conoces a Martín Miguel de Güemes? ¿Por qué fue feriado el 17 de Junio?

1- Lee el siguiente texto: 17 de junio: Día Nacional de la Libertad Latinoamericana, en conmemoración del Fallecimiento del Gral. Martín Miguel de Güemes

Desde 1999, la República Argentina estableció el Día Nacional de la Libertad Latinoamericana, en conmemoración del fallecimiento del General Martín Miguel de Güemes, quien fuera defensor de la frontera norte contra la invasión realista, lo que permitió al General San Martín encarar sus campañas de Chile y Perú.

Güemes nació en Salta el 8 de febrero de 1785 en el seno de una familia noble y adinerada. Cursó sus estudios primarios en su ciudad natal, alternando la enseñanza formal con el aprendizaje de las labores campesinas en las Fincas que poseía la familia. A los 14 años se incorporó como cadete de una Compañía del Regimiento Fijo de Infantería de Buenos Aires.

En 1814, el Gral José de San Martín le encomendó el mando de la Avanzada del Río Pasaje (hoy llamado Juramento) iniciando la Guerra Gaucha. Al año siguiente derrotó completamente al poderoso ejército invasor al mando de Joaquín de la Pezuela en Puesto del Marqués, por lo que el pueblo lo aclamó Gobernador de la Intendencia (integrada entonces por las ciudades de Salta, Jujuy, Tarija, Orán y distritos de campaña).

En junio de 1816 el Director Supremo Juan Martín de Pueyrredón le encomendó "la defensa de las Provincias Unidas y la seguridad del Ejército Auxiliar del Alto Perú".

En 1821, Güemes se encontró rodeado de enemigos. Uno de los más poderosos y temibles fue el gobernador de Tucumán, quien se negó a entregarle el armamento que había pertenecido al Ejército Auxiliar y evitó que su par santiagueño lo auxiliara. En mayo, acusándolo de tirano, el Cabildo de Salta lo depuso, en alianza con el Gral. Olañeta. Güemes recuperó el poder días después pero, la noche del 7 de junio, una partida realista guiada por enemigos internos del prócer lo hirió. Murió diez días después, a la intemperie, en un catre, en Cañada de la Horqueta, a los 36 años. Entonces se convirtió en el único general argentino caído en acción de guerra externa.

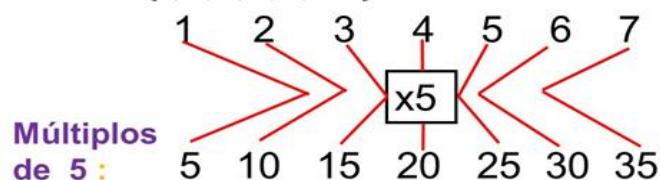
2- Responder:

- ¿Por qué se establece feriado el 17 de junio?
- ¿Cuándo y dónde nació Martín de Güemes?
- ¿Qué le encomendó el Director supremo?
- ¿Qué le encomendó San Martín a Güemes?
- ¿Cómo falleció?

¿Por qué es feriado el 17 de junio? ¿Quién fue Martín de Güemes?

3-

MÚLTIPLOS: Llamamos múltiplo de un número, al producto de dicho número por cualquier número del conjunto de los números naturales {1, 2, 3, 4, 5, 6...}



4- Repasamos: Pinta con color los MÚLTIPLOS de..

NÚMERO	MÚLTIPLOS
8	40 50 124 48 143 24
6	24 65 12 58 42 93
4	73 16 8 74 85 28
2	8 4 43 13 14 49

¿Cuándo un número es múltiplo? Da un ejemplo.

MARTES 23/06

5- Pensamientos de Belgrano.

Manuel Belgrano fue un patriota muy pensante y crítico para la época en que vivió. Algunas de sus frases son:

“He hecho cuanto he podido y jamás he faltado a mi palabra”.

“La vida es nada si la libertad se pierde”.

“Mucho me falta para ser un verdadero padre de la patria, me contentaría con ser un buen hijo de ella”.

“Se respetarán los usos costumbres y aun preocupaciones de los pueblos”.

“Un pueblo culto nunca puede ser esclavizado”.

“Se deben poner escuelas gratuitas para las niñas”.

6- Escribe ¿Qué significa cada una de estas frases?

“...jamás he faltado a mi palabra”

“La vida es nada si la libertad se pierde”

“Un pueblo culto nunca puede ser esclavizado”

¿Cuál es la frase que más te gustó? ¿ Por qué?

7- La mamá de Belgrano quería comprar calzados, en diversos comercios se observan distintas ofertas.

Zapatería La vieja bota.

Zapatería Pueblo nuevo.

Botas con taco \$196

Botas con taco \$169

Zapatos para niños \$99

zapatos para niños \$ 91

Zapatos de hombre \$325

Zapatos de hombre \$357

- ¿En qué zapatería están más caras las botas?
- ¿Compró zapatos para su marido y eligió la oferta más barata. ¿Dónde las compró?
- Al no conseguir número de zapatillas de niños en Pueblo nuevo, las compró en La vieja bota ¿Cuánto dinero más pagó por el par?
- La familia Güemes compró las 3 ofertas de La vieja bota y la familia Belgrano las 3 ofertas en Pueblo nuevo. ¿Quién pagó menos toda la compra?
- Otro día fue a comprar zapatos. Siete billetes de \$50 no le alcanzaron para pagarlos. ¿Dónde los compró? ¿Cuánto dinero más tuvo que buscar en su billetera?

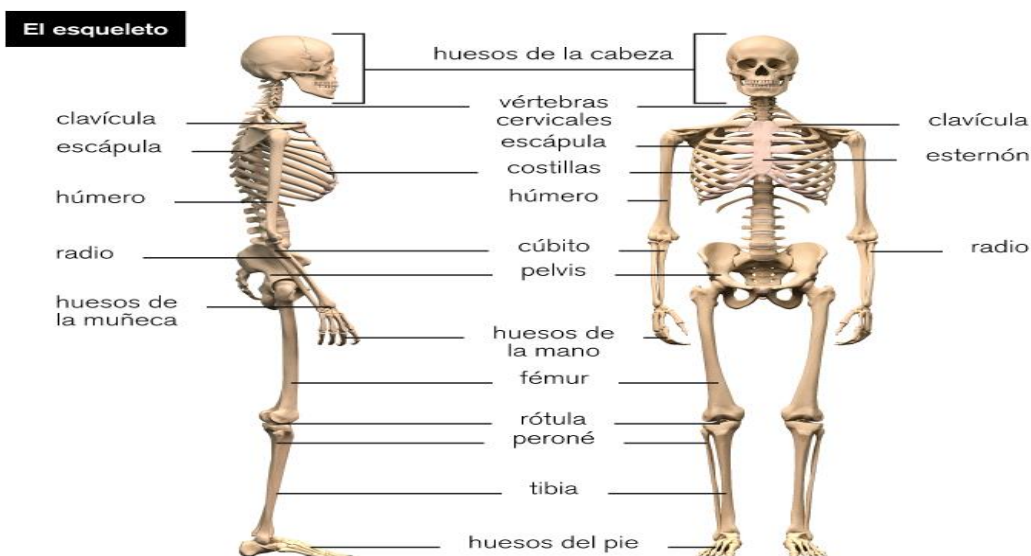
¿Tuviste algún problema con esta actividad?

MIÉRCOLES 24 /06

8- Imaginen qué sucedería si no tuviéramos un esqueleto que nos sirviera de sostén. El cuerpo no podría mantenerse erguido, tampoco pararse, sentarse o moverse.

A los huesos del cuerpo humano se los clasifica en : huesos de la cabeza, huesos del tronco y huesos de extremidades. En la cabeza están los huesos de la cara y los huesos del cráneo, que protegen al cerebro. Los huesos del tronco está integrado por la columna vertebral, formada a su vez por vértebras, el tórax, formado por el esternón y las costillas, y la región pélvica, formada por el pubis y otros huesos. Los huesos del tronco protegen a los órganos internos, como el corazón y pulmones. Los huesos de las extremidades como el fémur, la tibia y el peroné (en las piernas) o el húmero y el radio (en los brazos), son los que permiten el movimiento de esas partes del cuerpo.

9- Observar atentamente el esqueleto humano.



¿Qué huesos de nuestro cuerpo recuerdas? Escríbelos.

10- Medidas de capacidad.

Las medidas de capacidad se emplean para medir la cantidad de contenido líquido de un recipiente. La unidad básica es el litro.

Múltiplos	Kilolitro	kl	1000 litros
	Hectolitro	hl	100 litros
	Decalitro	dal	10 litros
→	Litro	L	1 litro
Submúltiplos	Decilitro	dl	0.1 litro
	Centilitro	cl	0.01 litro
	Mililitro	ml	0.001 litro

11- Las cajitas de leche tienen una capacidad de 250 ml.

- ¿Con cuántas se iguala el contenido de una caja de 1 litro?
- En el pack de 24 cajitas ¿hay más o menos litros que en 6 cajas de $\frac{1}{2}$ litro?
- ¿Cuánto más o cuánto menos?

JUEVES 25/06

Continuamos con el esqueleto humano.

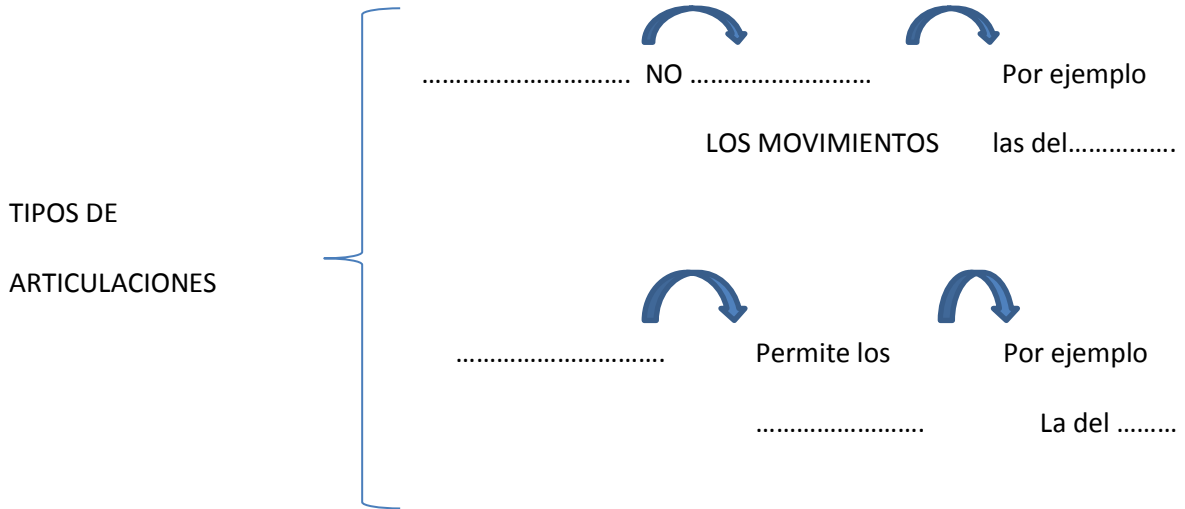
12- Completa el cuadro con los nombres de los huesos.

HUESOS DE LA CABEZA	
HUESOS DEL TRONCO	
HUESOS DE LAS EXTREMIDADES	

Los huesos se unen entre sí mediante las articulaciones, que son las uniones entre los huesos que permiten los movimientos. Algunas articulaciones como las del cráneo, no permiten el movimiento de los huesos: son articulaciones fijas. Las articulaciones que sí permiten el movimiento, como las del codo o rodilla son articulaciones móviles.

13- Ubiquen en el esquema las siguientes palabras según corresponda:

Cráneo permiten movimientos rodilla fijas móviles



14- Observar la ilustración y responder:



¿Qué articulaciones reconoces en esa posición?

¿Qué huesos unen esas articulaciones?

15- Averigua: ¿Cuántos huesos tiene el esqueleto humano?

¿Qué sabes de las articulaciones? Escríbelo con tus palabras.

16- Aunque no lo parezca, todas estas copas y vasos contienen la misma cantidad de líquido, es decir tienen la misma capacidad.



Entre los 5 contienen 1 litro = 1l

Indique cuántas copas y vasos como los dibujados pueden llenar con un bidón que contiene 3l.

¿Qué parte de 1 l es el contenido de cada recipiente?

Según una empresa proveedora de agua potable, en la ciudad de Buenos Aires el consumo promedio de agua por día y por habitante es de 386l de agua.

- Con este dato, averigüen qué cantidad de litros de agua consume una familia de 4 integrantes durante 30 días.
- Y los integrantes de su familia ¿Cuánto consumen por día?

17- Desafío.

Es necesario dejar exactamente 4 litros de agua en un tanque que contiene 25 litros. ¿Cómo podemos hacer esto, si sólo contamos con estos envases?



¿Te gustaron las actividades? ¿Por qué sí o por qué no?

VIERNES 26/06

18- Para nutrirnos usamos algunos alimentos que se producen con materia prima. Se conocen como materias primas a la materia extraída de la naturaleza y que se transforma para elaborar materiales que más tarde se convertirán en bienes de consumo. Es todo aquel elemento que se transforma e incorpora en un producto final.

Materias primas y proceso de elaboración

Cuando nos llevamos a la boca una galleta desconocemos las materias primas que tienen. Producir galletitas puede requerir desde cuatro hasta quince o más materias primas, a las que se suman los envases y otros elementos complementarios que hacen al producto final. Asegurar sabor, calidad y buena conservación es clave para alcanzar éxito en un mercado exigente y competitivo como el argentino. Para eso entra en juego la tecnología de elaboración, que en nuestro país es de las más avanzadas del mundo, y particularmente la calidad de las materias primas y el know how que permite aprovechar lo mejor de cada una a lo largo de todo el proceso de producción. A continuación, la nómina de los insumos más empleados, el proceso de transformación que protagonizan, y las características de los productos que se obtienen.

Las materias primas

Harina: Todas las galletitas y bizcochos tradicionales son fabricados usualmente con harina de trigo, sin gran cantidad de salvado, y para conseguir sabores o propiedades estructurales especiales se les incorporan pequeñas cantidades de otras harinas o almidones.

Algunos tipos de galletitas tales como las crackers y los hojaldres requieren harina de contenido proteico más alto. Para obtener estas harinas “más fuertes” se ha utilizado ampliamente el gluten vital de trigo como método económico.

Tiene mucha importancia emplear una harina de calidad invariable, ya que las variaciones en su composición pueden afectar los procesos estandarizados de producción, riesgo que suele presentarse, por ejemplo, cuando se cambia de proveedor.

En Argentina es obligatoria la utilización de harina de trigo enriquecida (Ley 25.630) en la elaboración de las galletitas y bizcochos que se comercializan en el país.

Agua: El agua permite que se produzcan cambios en otros ingredientes, tanto para formar una masa como para producir luego una textura que se torna rígida tras la cocción. Toda el agua añadida a la masa es eliminada en el horno. Debe utilizarse agua de calidad potable.

Las características del agua no son constantes, y aunque la harina posee un fuerte “poder tampón” que tiende a reducir el efecto de los cambios, variaciones muy marcadas de acidez o alcalinidad pueden influenciar sobre la calidad de la masa

Azúcar: Se puede conseguir en forma de cristales blancos o como azúcar líquido. Según el tipo de galletita a elaborar, se opta por una u otra forma.

Jarabes: Se encuentran en el mercado los derivados de la sacarosa y los provenientes de la hidrólisis del almidón de maíz. Hay una amplia variedad de ambos tipos de jarabes.

Miel: Está considerada como un tipo de jarabe especial. Es valorada por su sabor y se utiliza en formulaciones particulares.

Grasas y aceites: Son probablemente los ingredientes más importantes utilizados en la industria galletera. La fuente de obtención puede ser tanto vegetal como animal. Siguen en orden de importancia a la harina y el azúcar y se utilizan tanto en la masa como en forma de rociado superficial. También en los rellenos de crema y en cubiertas como las de chocolate.

En las masas actúan como antiaglutinante y determinan las características de la textura, de forma que las galletitas resultan menos duras de lo que serían sin ellas. En las cremas de relleno y cubiertas, funcionan como portadores firmes que proporcionan un buen sabor al paladar.

19- Busca una receta de galletas y elabora las mismas, observando las distintas materias primas que tiene el producto.

¿Qué es para vos la materia prima de los alimentos?

DIRECTORA: GABRIELA ZALAZAR.